This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

Via Ferdinanda N.° 9

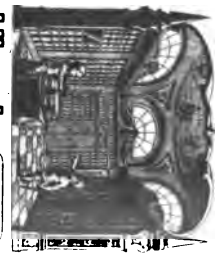
Fabbrica di Cornici dorate coi disegni più recenti di Parigi
Placche, Astucci e Cornici per Daguerreotypo
SPECCHI DI GERMANIA

Gran Deposito DI SPECCHI della Manifattura Reale di Parigi
Cristalli da Stampe e da miniature
QUADRI A OLIO antichi e moderni

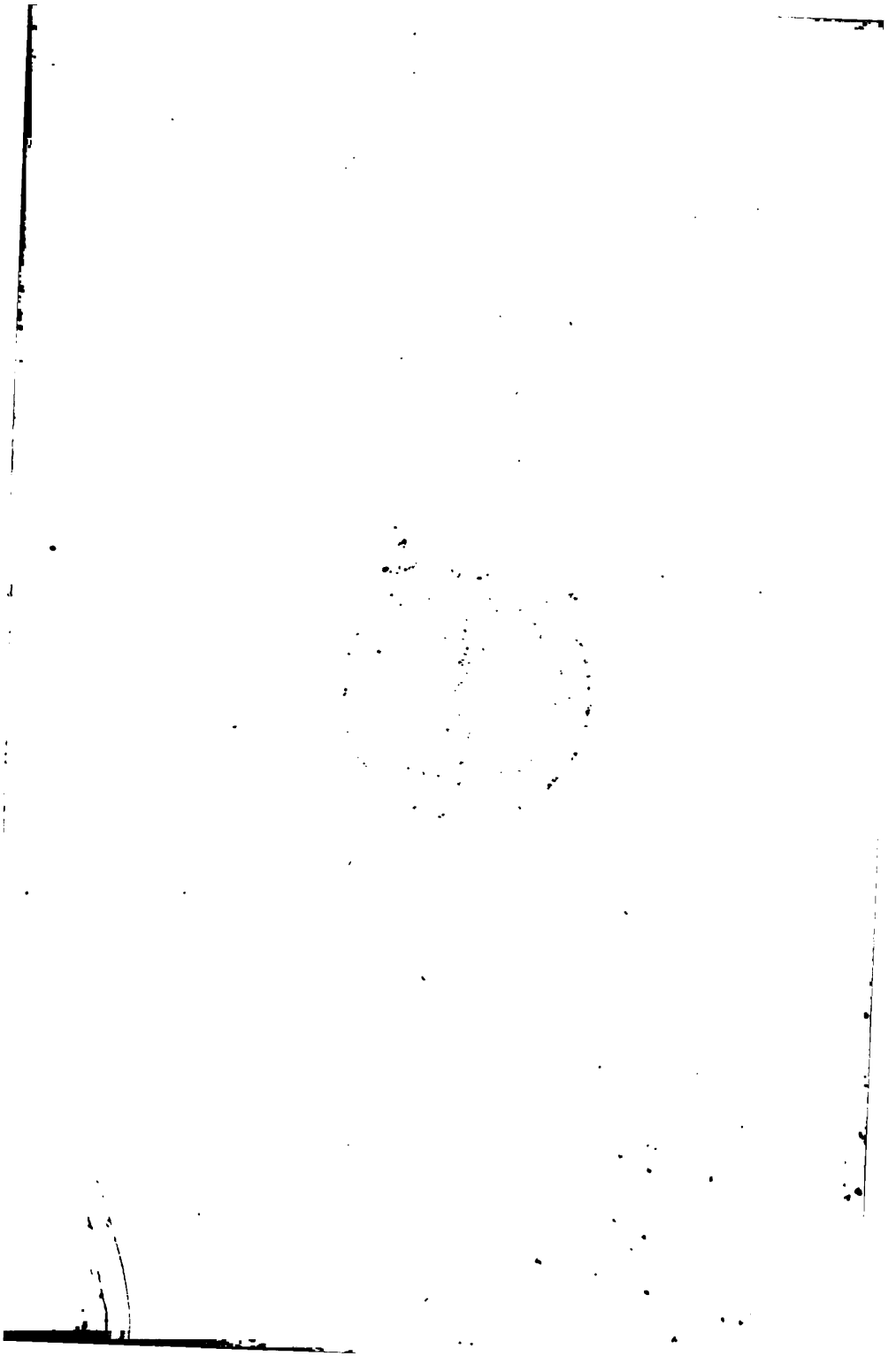
MATTEO BETTI
LIVORNO

Gran Deposito di CARTE DA PARATI le più recenti di Parigi
Candelabri e Gallerie di metallo per Porte e Finestre
PENNELLI, COLORI e Tele mastiçate

Gran Deposito-Stampe, Litografie, Carte Geografiche e di Navigazione
Carte da scrivere di lusso, da Disegno Inglesi e Francesi
Atlanti, Album, Papeterie, Globi, Sfere, Libri d'Orazioni di lusso e Fornitura per Bureaux
Lumiere, Candelabri &c. &c.



Libreria dello studente
Deposito Antiquario
Add.: PAOLO FRANCHINI
FIRENZE



STANFORD UNIVERSITY
LIBRARIES

TOPOGRAPHIE

HYGIÈNIQUE

DE FLORENCE

ET DE SES ENVIRONS,

OU

Description

ET TOUT CE QUI PEUT INTÉRESSER OU CONSERVER LA SANTÉ
DANS CE BEAU PAYS DE LA TOSCANE, SURNOMMÉ

L'ATHÈNES DE L'ITALIE.

PAR LE CHEVALIER V. MONDAT,

DOCTEUR EN MÉDECINE, ANCIEN PROFESSEUR D'ANATOMIE
ET DE MÉDECINE DES FEMMES ET DES ENFANS,
MEMBRE DE PLUSIEURS ACADÉMIES.
MÉDECIN CONSULTANT DES BAINS DE LUCQUES.

SECONDE ÉDITION.

FLORENCE,
IMPRIMERIE DE V. BATELLI ET COMP.
1841.

Via Ferdinanda N.° 9.

Fabbrica di Cornici dorate coi disegni più recenti di Parigi

Placche, Astucci e Cornici per Daguerreotypo

SPECCHI DI GERMANIA

MATTEO BETTI

LIVORNO

Gran Deposito DI SPECCHI della Manifattura Reale di Parigi

Cristalli da Stampe e da miniature

QUADRI A OLIO antichi e moderni

Gran Deposito DI CARTE DA PARATI le più recenti di Parigi

Candelabri e Gallerie di metallo per Porte e Finestre

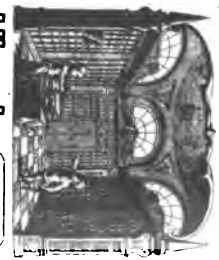
PENNELLI, COLORI e Tele mastiçate

Gran Deposito-Stampe, Litografie, Carte Geografiche e di Navigazione

Carte da scrivere di lusso, da Disegno Inglesi e Francesi

Atlanti, Album, Papeterie, Globi, Sfere, Libri d'Orazioni di lusso e Forniture per Bureau

Lumiere, Candelabri &c. &c.



Libreria dello studente

Add.: PAOLO FRANCHINI

FIRENZE

CHAPITRE II.

De la bromatologie, ou histoire des substances alimentaires.
Des viandes de boucherie.
Du bœuf et du mouton.
Du veau.
De l'agneau.
Du chevreau, de la chèvre et du bouc.
Du cochon ou porc.
Du lapin.
Des viandes de venaison.
Du sanglier ou cochon sauvage.
Du chevreuil et du cerf.
Du lièvre.
Du lapin de garenne.
Des volatiles domestiques.
Du gibier.
De la perdrix.
De la caille.
De la grive.
De la bécasse et de la bécassine.
De la gélinotte.
Des becs-figues, du faisan.
De la sarcelle et de la foulque.
Du poisson.
Du poisson de mer.
Du maquereau.
Du merlan.
De la raie.
Du thon.

De la sardine.
De l'anchois.
Du turbot.
De la sole.
Du carrelet.
Du rouget.
Du poisson sec et salé.
Du homard et de la langouste.
Des huitres.
Des poissons de fleuve et de rivière.
De l'esturgeon.
Du brochet.
De la lavandoise.
De la perche.
De l'anguille.
Du goujon.
De la carpe.
De la tanche et de la loche.
Des œufs, du lait et des préparations laiteuses.
Remarques importantes sur la bromatologie.
Des végétaux.
Des plantes potagères ou légumineuses.
De la chicorée et de l'endive.
De la laitue et de la poirée.
De l'épinard et du raifort.
De la mâche, de la blanchette et de la doucette.
Du chou, de l'asperge et de l'artichaut.
Du pourpier, du cresson de fontaine, du beccabunga.
Du cochléaria.
De l'oseille, des haricots verts, des pois et des fèves.
Des ciboules, de la civette, des cornichons, de l'échalotte.

Du laurier-sauce, du romarin, de la sauge, du serpolet.
De la menthe, de l'estragon, du persil et du cerfeuil.
De la betterave, de la carotte, de la rave et du navet.
Du salsifis, du panais, de la pomme de terre.
Du chervis, de l'ognon, des champignons et des truffes.
Des graines.
Du blé-froment, de l'orge, de l'avoine, du seigle.
Du maïs, des fécules, des pois secs, des haricots, des fèves.
Des lentilles, du riz.
Du pain.
Remarques sur le pain.
Des fruits. — Fruits acides :
De la groseille, de la cerise, de l'épine-vinette, du citron.
Des pommes, des poires, des prunes, des pruneaux.
Des fruits doux :
Des abricots, des oranges, de l'ananas, du melon.
Du melon d'eau, du concombre, de la citrouille, de la courge.
Du potiron.
Des fraises, des framboises, des mûres, des pêches.
Des figues, des dattes, des raisins.
Des noix, des noisettes, des faines, des amandes.
Des fruits du pin.
Des fruits astringens ou acerbes :
Des coings, des nèfles, des olives, des sorbes, des airelles.
Des boissons. — Du vin.

CHAPITRE III.

Des hôpitaux et hospices, de la faculté de médecine.

Des prisons et de leur régime.

Du danger des inhumations dans l'intérieur de la ville.

Des sépultures en dehors de la ville et de leurs bons résultats.

Nécessité de la formation d'un nouveau cimetière.

Des maladies qui affectent plus spécialement la population.

Des améliorations importantes sur la curation de plusieurs maladies chroniques.

Du danger des chiens errans, avec une notice sur le virus rabique (*rabies*) dans l'espèce humaine.

De la police de Florence.

De quelques professions insalubres.

CHAPITRE IV.

De l'instruction publique et particulière, et des écoles pies.

De la confrérie de la Miséricorde.

Des orphelins et des enfans trouvés.

De l'assainissement des théâtres.

De la longévité humaine, avec des inductions tirées des animaux.

Notice sur les habitans.

De la cour.

De la haute société.

Du peuple.

De l'importance des bains et de leur salubrité.

Du bain chaud, du bain froid, des lotions et des ablutions.

De la conservation de la peau et de celle des cheveux.

Avant-Propos.

Après avoir enseigné et pratiqué l'art de guérir dans la capitale de la France pendant vingt-huit ans, je croyais prendre un peu de repos, lorsque des circonstances m'ont amené dans la ville des beaux-arts pour y donner mes soins à de grands personnages et y soigner ma santé; engagé d'ailleurs par les plus bienveillans empressemens à me fixer à Florence, je me suis de nouveau livré à la pratique de la médecine. J'ai cru dès lors que ma reconnaissance envers

le Gouvernement Toscan, surtout les bontés encourageantes du Souverain, m'obligeait de faire tous mes efforts pour répondre à ces insignes bienfaits, en produisant un ouvrage, bien imparfait sans doute, sur un sujet qui doit intéresser tout le monde. J'ai été dirigé dans ce choix par le désir d'être utile à la noble ville et aux nombreux étrangers qui s'y fixent pour soigner leur santé délabrée, ou qui y viennent seulement pour la visiter.

Je serais bien récompensé de mon travail s'il pouvait obtenir la bienveillance de S. A. I. et R. ainsi que les suffrages du public.

INTRODUCTION.

L'étude de la topographie médicale d'une contrée est indispensable et d'une nécessité absolue afin d'acquérir les connaissances spéciales, exactes de toutes ses localités, de les appliquer aux recherches des causes des maladies, et d'en retirer des moyens thérapeutiques que l'expérience et l'observation ont autenthiquement justifiés pour leur traitement. Les connaissances géographiques se liant naturellement à l'étude des sciences médi-

cales, il importe d'exposer brièvement cette portion de topographie et de statistique particulière à la ville de Florence, à laquelle cet aperçu est consacré. D'un autre côté, l'homme de l'art, quoique essentiellement cosmopolite, ne saurait faire l'application précise de son savoir dans un pays nouveau pour lui, sans préalablement avoir étudié toutes les influences des lieux, toutes les variétés climatériques sous lesquelles elles se développent ou se modifient.

Le code médical ne peut donc pas être général; il est essentiellement local, car on sait que le développement d'affections de lésions appartient idiopathiquement à tel ou tel pays; comme le dit si bien l'estimable docteur Neydellet, d'après Blumenbach : « Qu'on jette un coup d'œil sur ce qui « se passe dans le globe, partout l'on distingue les « innombrables variétés qui se rencontrent dans « les espèces soumises à des dispositions particu- « lières; partout on verra l'homme, au physique « comme au moral, placé sous l'influence de ces « dispositions particulières. » C'est dans la structure des continens, la disposition et le cours des

eaux, c'est encore dans l'étude des phénomènes atmosphériques connus sous le nom de météores aqueux, dans celle des vents et des débordemens des rivières et des fleuves, enfin dans la nature du sol et l'ordre des saisons, que le médecin doit chercher les causes générales de la diversité des êtres et des modifications qu'ils éprouvent.

Sans doute, nul pays ne mérite mieux d'être étudié, apprécié que la Toscane, particulièrement Florence ainsi que ses nombreuses et charmantes villas. Avec un climat délicieux, passant pour un des plus sains de la terre, on n'y a à craindre aucune maladie spéciale; car ce n'est qu'à de longs intervalles, et dans la nuit des temps, que cette contrée a été le siége de quelques épidémies locales rarement endémiques, que l'ignorance et la superstition avaient contribué à agraver parfois en rendant le traitement plus ou moins pernicieux. Mais aujourd'hui cette riche et belle portion de l'Italie est gouvernée par un Souverain dont la sagesse l'a dotée de nombreuses institutions sous lesquelles les étrangers, confondus avec les sujets, jouissent des mêmes faveurs, des mêmes bienfaits. Ici on est

sûr de trouver ce doux repos physique si nécessaire au rétablissement de la santé, ce calme, cette paix de l'ame souvent perdus par de longues et pénibles émotions, par de douloureux souvenirs de tendres objets. Graces soient rendues à ce bienfaisant Souverain, qui permet aux uns de venir dans ses états réparer les ravages des maladies, aux autres d'y faire fructifier les productions de leur industrie, par les encouragemens les plus bienveillans, les plus tutélaires, et à tous ces nombreux visiteurs de venir admirer les merveilles de sa noble ville.

Les ministres, suivant l'impulsion de leur auguste maître, s'empressent aussi d'accueillir, de protéger par les plus rassurantes expressions tous les étrangers qui affluent de toutes parts dans cet heureux pays. Qui n'admire pas le vénérable comte de Fossanbrune, président du ministère, dirigeant les affaires étrangères, qui, après avoir parcouru la carrière la plus brillante, la plus honorable, possède, dans un âge avancé, les plus éminentes qualités d'un grand diplomate et la plus haute expérience des affaires administratives? Il est le protecteur né des étrangers. Son Exc. le prince Don

Neri Corsinini, ministre de l'intérieur, d'une affabilité charmante, administrateur aussi zélé pour le bien qu'habile pour l'appliquer, est toujours prêt à accorder le secours de son autorité à ceux qui le réclament.

En général, tous les fonctionnaires de la Toscane s'empressent, avec la plus louable cordialité et la plus aimable politesse, de se rendre agréables aux personnes qui se présentent pour invoquer leurs bons offices.

Si, par l'effet des travaux des hommes, quelques parties de la superficie de notre globe ont changé de forme et de qualité, nécessairement plusieurs dispositions topographiques ne présentent plus le même aspect ni les mêmes constitutions atmosphériques, si intimément liées à celles du sol, dont nombre d'individus ont dû ressentir de mauvaises ou salutaires influences, selon la contexture de leur physique et de leurs dispositions intellectuelles. Si les changemens topographiques avancent sans cesse, insensiblement et en se modifiant, de même les connaissances médicales, étayées sur des bases immuables, depuis les temps modernes, par

les travaux des illustres professeurs de notre époque, tels que les Bichat, les Pinel, les Broussais, les Vacca, les Buffalini et tant d'autres grands hommes qui ont concouru aux immenses progrès de la science, pour combattre les nouvelles maladies qui surgissent, on est aussi forcé de rechercher l'application de divers agens nouveaux pour les guérir ; ou, en d'autres termes, si les faits ou les principes qui en découlent, ont toujours été observés également par des hommes éclairés, dans les mêmes circonstances; mais si ces connaissances viennent à changer, il faut aussi chercher de nouveaux moyens thérapeutiques pour obtenir la guérison des maladies.

L'homme de l'art, muni de toute cette instruction préliminaire, doit examiner les constitutions physiques des habitans, étudier toutes leurs fonctions, telles que l'alimentation, l'habitation, les vêtemens, leurs habitudes et occupations ; viennent ensuite leurs goûts, leurs mœurs, leurs penchans, leurs caractères particuliers ; alors on est entièrement sous la dépendance plus ou moins immédiate des dispositions topographiques.

Il sera indispensable de parler de la salubrité des rues et des places publiques, de les rendre agréables et utiles; des promenades, des marchés, des eaux potables, des fontaines et de leur nécessité; des établissemens publics, surtout de ceux dans lesquels sont contenus beaucoup d'individus, tels que les hôpitaux, les prisons, les ateliers de peinture, etc.; du danger des inhumations dans les églises, des cimetières intérieurs, de celui d'un trop grand nombre de chiens errans et sans maîtres, pouvant être atteints du virus rabique.

J'exposerai, dans un article spécial, combien de malades ont trouvé du soulagement et même la fin de leurs maux dans les bienfaits d'une thérapeutique climatérique, associée à des soins hygiéniques; on y trouvera aussi l'histoire des affections pathologiques qui sont de nature à se manifester et à se développer. Comme la plupart des inflammations ou maladies aiguës sont à peu près les mêmes dans tous les pays, toutefois elles ont des caractères particuliers appréciés par une physionomie spéciale des localités, qu'il faudra étudier et observer attentivement, afin de varier le traitement d'après les

habitudes ou dispositions individuelles. En Toscane, où la funeste habitude de prendre force purgatifs pour le plus petit dérangement dans la santé, et même quelquefois sans altération aucune, la croyance imaginaire qu'un foie toscan sécrète plus de bile que celui d'un Français ou d'un Allemand, suffit pour déterminer à agir continuellement sur le canal digestif avec l'*olio di ricino* et l'*acqua di tettaciò*, dont on fait un usage immodéré. Ce n'est qu'en passant que je fais mention de ce fait, afin de constater qu'il y aurait peut-être quelque danger physique ou moral, dans le traitement de quelques maladies, à ne point employer de purgatifs, eu égard aux habitudes.

Je consacrerai un chapitre entier à la bromatologie, dans lequel seront examinées toutes les substances qui se distribuent sur les divers marchés de Florence.

Cet ouvrage renfermera quatre chapitres; chacun traitera d'un sujet particulier. Je tâcherai de rendre la matière aussi complète que possible, toujours en me renfermant dans mon objet. Je n'ai pas la vaine prétention de tout dire; beaucoup de

choses resteront à faire, sans doute ; mais j'ose espérer qu'on y trouvera une relation des causes topographiques qui fera ressortir une grande partie des immenses productions qu'on trouve dans cette grande ville, les résultats de son heureux climat, les ressources considérables qu'elle fournit, de toutes manières, sous toutes sortes de rapports, dans un état de santé ou de maladie.

FIN DE L'INTRODUCTION.

TOPOGRAPHIE
MÉDICALE
DE FLORENCE.

CHAPITRE PREMIER.

HISTOIRE GÉOGRAPHIQUE ET TOPOGRAPHIQUE DE FLORENCE.

FLORENCE (*Firenze, Urbs Arnina, Florentia Tuscorum*) doit sa fondation à quelques négocians de l'ancienne *Fasula*, aujourd'hui l'un des bourgs de Fiesole, situé sur une colline élevée, au nord de Florence (il y a deux milles de distance entre ces

deux villes), qui, pour établir leurs échanges commerciaux, formèrent sur les bords de l'Arno, qui se jette dans la Méditerranée, de nombreux établissemens. La beauté de ses campagnes, la salubrité de l'air lui firent échanger le nom qu'elle reçut d'abord d'*Urbs Arnina*, à cause de sa situation sur l'Arno, pour celui de *Florentia*. Cette ville prit peu à peu une extension considérable, d'abord par les habitans de Fiesole, qui bâtirent des maisons de campagne non loin du fleuve et abandonnèrent insensiblement la ville ancienne, ensuite par une nombreuse colonie romaine que le dictateur Sylla y envoya. Vers le commencement du christianisme, sous le règne de Tibère, elle comptait parmi les grandes villes d'Italie; elle avait déjà acquis une grande célébrité par ses édifices, ses écrivains, ses artistes et par ses institutions. La grande et riche vallée où est située cette magnifique ville, offre la forme d'un pentagone; elle est traversée et divisée irrégulièrement dans son tiers environ par l'Arno, et entourée, en grande partie, par une chaîne de montagnes nommées Apennins, qui abritent les charmantes et riantes collines qui, à leur tour, lui forment un collier, et sur lesquelles on a bâti un grand nombre de villas, la plupart d'une architecture élégante et de bon goût, dont quelques-unes contiennent des collections de statues étrusques ou antiques; elles sont ornées de vastes jardins, où

le génie a présidé sous les formes les plus gracieuses et les plus ravissantes. Toutes les plantes alimentaires sont du meilleur choix, d'une saveur appétissante et sucrée, et les fruits, dont la qualité et la beauté sont remarquables, s'y trouvent en abondance. Les jardins, bien plantés, surtout ceux des châteaux impériaux (1), présentent une agréable variété de fleurs les plus recherchées et de parfums les plus suaves. C'est un printemps perpétuel. La santé y est à l'aise, pour ceux qui aiment le calme et le repos, la vie des champs, le doux langage des oiseaux, le murmure léger des ruisseaux et des fontaines. Enfin, de riantes prairies, de belles promades bien ombragées entourent cette grande cité.

Florence renferme 450 rues, 119 places grandes et petites; elle possède des marchés qui réclament de grandes améliorations; ses eaux sont, pour la plupart, excellentes, comme on le verra plus bas, à l'article des fontaines et des puits; ses hôpitaux, au nombre de douze, sont parfaitement desservis; nous nous permettrons cependant de signaler quelques imperfections.

On compte à Florence environ 150 églises, dont quelques-unes sont d'un grandiose, d'une richesse

(1) La villa ou *Poggio Imperiale*, à deux pas de la porte Romaine, situé sur une hauteur, avec un très beau jardin, renferme des statues, des tableaux des plus grands maîtres, et des meubles du plus haut prix.

et d'une architecture remarquablement belles ; il s'y trouve aussi une synagogue et un temple.

Faut-il mentionner cette quantité de palais, de monumens, de tous ces objets extraordinaires qui paraissent plutôt être le fait de la divinité que celui d'artistes humains? Les merveilles des grands hommes qui ont illustré la noble ville, ont été étudiées et décrites historiquement par beaucoup d'auteurs recommandables ; ce qui nous dispense d'en faire ici une mention particulière, qui serait d'ailleurs en dehors des attributions de ce livre.

L'aspect de cette capitale est imposant : la plupart de ses rues sont larges, quelques-unes droites et toutes pavées en dalles ; elles renferment une grande quantité de belles maisons et d'anciens hôtels, nommés *palazzi*, plus remarquables encore par leur antiquité et leur construction solide, que par l'élégance de leur architecture.

Florence possède huit théâtres, dont quelques-uns présentent à l'œil une forme élégante ; mais la plupart pèchent par une distribution de sonorité mal calculée, hors des lois de l'acoustique. En général les loges sont trop multipliées, d'une disposition vicieuse pour voir et entendre, et pas assez élevées ; on y respire toujours avec peine, par cela que la circulation de l'air s'y fait difficilement, lorsqu'elle n'est pas entièrement interceptée ; on ne s'y place pas toujours sans danger d'altérer sa

santé, surtout dans les loges du haut. Pourquoi les portiques de ces édifices sont-ils si ignobles? on ne comprend pas cet oubli de mauvais goût.

Florence renferme un grand nombre d'objets rares et précieux : on y remarque la plus riche collection de statues antiques, de pierres de prix, de tableaux, de médailles, etc., qui existe dans l'univers, ainsi qu'une foule de nobles restes d'antiquité, étrusques, grecs et romains, qui font encore l'étonnement des connaisseurs.

Ses académies sont justement célèbres; celle qui porte le nom de la *Crusca*, fondée en 1582, à laquelle a été réunie l'ancienne université qui date de 1438, a pour but principal de conserver et d'épurer la langue italienne; celle des sciences physiques se recommande d'elle-même par son utilité et surtout par les savans professeurs qui y sont attachés et qui concourent à son illustration actuelle.

L'académie de médecine, où viennent se perfectionner et prendre le dernier grade plus de trois cents jeunes élèves, est sous la direction d'érudits professeurs, et spécialement sous celle du docte Bufalini, qui tient à si juste titre le premier rang parmi les plus illustres médecins de l'Europe; possédant le talent d'intéresser et d'occuper l'attention des personnes étrangères même à la médecine qui fréquentent ses cours. Cette académie, où toutes les branches de la médecine sont parfaitement en-

seignées par des hommes d'un grand mérite, où chacun a sa chaire spéciale, où les leçons se font avec un soin infini, un zèle et un dévouement à citer, est digne d'occuper le rang qui la distingue parmi les autres académies, surtout de mériter la noble protection du Souverain, l'estime de tous les savans, la profonde reconnaissance et les hommages de ses studieux candidats.

Deux jardins de botanique, contenant les plus rares plantes, servent à enseigner cette branche de la science, qui vient d'être récemment encore enrichie par les travaux de M. Jantoir, savant et modeste naturaliste qui s'est livré à des recherches pénibles et dangereuses pour recueillir de belles et rares plantes marines, dont il a formé une précieuse collection, classée dans un ordre parfait et digne d'être visitée par les amateurs des merveilles de la nature.

On trouve dans cette ville une société d'agriculture, une école des beaux-arts, un observatoire, où sont attachés des savans recommandables.

Le musée, ou cabinet de physique, est très intéressant; celui d'histoire naturelle se distingue spécialement par les préparations anatomiques du corps humain en cire faites par Susini. Toutes ces magnifiques pièces, rangées en collection, sont d'une exactitude et d'un fini incroyables; elles peuvent servir à apprendre l'anatomie et à comprendre le mécanisme des organes de l'homme.

Je ne dois pas passer sous silence les ateliers de mosaïque, de sculpture en marbre, en pierre dure et en albâtre; les plus habiles sculpteurs qui jouissent d'une réputation méritée sont MM. Bertolini, Pampaloni et mademoiselle de Fauveau, qui possède un talent éminemment remarquable.

Il ne faut pas oublier de mentionner cette grande et noble institution, cet établissement de charité chrétienne qu'on nomme *la Misericorde;* un article spécial lui sera consacré dans ce livre, ainsi qu'aux principales institutions pieuses (*scuole pie*) qui sont destinées à l'enseignement public, où tant de professeurs ont le mérite de rendre d'éminens services par leur savoir, leur zèle et leurs exemples. On distingue parmi eux le père Giorgi, qui occupe la chaire de physique et de mécanique, qu'il enseigne avec une éloquence, une profondeur et des connaissances dignes d'être citées. Ce savant professeur sait rendre les leçons à la fois instructives et agréables; en y assistant, les étrangers comme les nationaux se perfectionnent dans la langue italienne, car personne ne la parle avec plus de pureté que le père Giorgi.

On y trouve plusieurs bibliothèques publiques, riches en bons ouvrages anciens et modernes sur toutes les sciences, avec des recueils complets de cartes géographiques de tous les lieux, de tous les temps, qui offrent de grandes ressources à ceux

qui ont besoin d'études ou qui se livrent à de savantes recherches.

Grace à M. Vieusseux, la ville de Florence possède un vaste établissement où de nombreux salons littéraires sont fournis des journaux politiques et scientifiques de tous les pays ; différens corps de bibliothèque contiennent les meilleurs ouvrages sur toutes les sciences, sur tous les arts; on peut s'y recréer par de fructueuses lectures, *utili e gradevoli.*

Florence a un établissement qui porte le nom de *Societa Filarmonica nel Casino dei Nobili*, institué par la haute société de cette ville, où elle se rend journellement; on y permet des jeux dits de commerce, mais avec un enjeu modéré. On y donne des bals brillans, honorés de la présence de la cour et où toutes les personnes des classes élevées sont invitées; les étrangers qui y sont présentés, y trouvent d'agréables délassemens.

Enfin, tout le monde sait que Florence est la capitale de la Toscane, chef-lieu de la province et du territoire de son nom, et qu'elle est la résidence du souverain et de son gouvernement. Cette ville est ceinte d'une vieille muraille, d'un aspect désagréable et d'une élévation démesurée, ce qui nuit à la salubrité; cette muraille est percée de douze portes qui ont reçu des noms distinctifs; son circuit est de cinq milles toscans; sa population est

de plus de cent mille ames, en y comprenant les étrangers. La position géographique de cette ville, calculée sur l'observatoire des RR. PP. capucins, dit *delle Scuole pie*, est entre 28° 55' de longitude, et de 43° 46' 41" de latitude nord; son sol est élevé de 69 bras florentins au dessus du niveau de la mer (environ 20 toises françaises, ou 40 mètres).

Florence passe pour la ville d'Italie où l'on parle le plus purement le toscan, mais on ne l'y prononce pas aussi bien ni aussi agréablement qu'à Rome; d'où vient le proverbe : *La lingua toscana in bocca romana.*

Parmi les hommes illustres que cette ville a vu naître, on distingue le Dante, Boccace, Machiavel, Pétrarque, Galilée, Américvespuce, qui a donné son nom à la quatrième partie du monde; le musicien Lulli, qui charma les oreilles de Louis XIV; elle fut aussi la patrie des papes Léon X, Clément VII, Léon XI, tous les trois de l'illustre maison de Médicis, et d'Urbain VIII.

Du Sol ou Territoire.

Le sol sur lequel est assis la ville de Florence a été formé d'alluvions successifs, dont les couches

sédimenteuses ont formé peu à peu un terrain. Le nom ancien de *Pantano di Ripoli*, conservé de nos jours, rappelle assez que plusieurs localités n'étaient que des marais. A ce sujet, on peut assurer qu'il est plus que vraisemblable qu'on sera toujours réduit à former des conjectures sur les premiers élémens de la terre; ce secret restera nécessairement caché à toutes les investigations, et fera ressortir avec la plus claire évidence que la terre a été le fait du créateur divin. Quoi qu'il en soit, deux opinions différentes divisent les savans sur les qualités que devait avoir le premier noyau de la terre : les uns ont pensé qu'il a dû être fort dense, les autres qu'il présentait un corps raréfié. On s'accorde à distinguer trois couches de terrains, et on dit que le premier a dû être formé de granit, de blocs de marbre et de pierre, qui, s'élevant en pyramides énormes, formèrent, à la surface de la terre, les hautes montagnes, telles que les Cordilières, le Caucase, l'Immaüs, le Thibet, les Pyrénées, les Alpes, l'Atlas, etc. On ne trouve aucune trace de débris de corps organisés dans cette première formation qui constitue l'ossature du globe; ce qui a fait croire qu'elle a eu lieu avant tout être vivant. La seconde couche du globe semble être due aux sédimens des eaux; elle est composée de marbres veinés et colorés, de schistes, de sulfates et de carbonates de chaux, d'ardoise, d'argile, etc.

On y trouve des débris d'animaux et de végétaux conservés et devenus fossiles; c'est dans cette deuxième couche qu'on découvre des filons métalliques qui la sillonnent en différens sens. C'est aussi des entrailles de cette portion du globe que s'échappent des gaz méphitiques, avec des détonations et des éruptions volcaniques. Enfin, la troisième couche, superposée à la seconde, est formée de sablon, de craie, de marne et de détritus de matière végétale et animale. Les deux premières couches, comme on sait, ont subi de terribles et épouvantables cataclysmes, d'impétueux orages qui les ont bouleversées. C'est par ces effets que se sont formées les collines et creusés les ravins; c'est dans le voisinage des embrasemens souterrains qu'on trouve les eaux thermales et minérales, si nécessaires, dans plusieurs cas, au rétablissement de la santé.

On assure que les fréquentes inondations de l'Arno, dont le cours est si impétueux, déposèrent des limons et des débris d'autres substances qui, successivement, exhaussèrent le niveau du sol et firent disparaître de cette vallée les marais insalubres; avec le temps le terrain s'étant solidifié, on put y construire avec sûreté et sans pilotage.

Autrefois l'Arno pénétrait dans la ville et formait une petite île à *Santa-Croce;* il a été renfermé depuis entre deux lignes presque directes, et des quais convenables ont mis la ville à l'abri des inonda-

tions qui l'ont si fréquemment tourmentée autrefois.

Ainsi le terrain sur lequel est bâtie cette ville, le territoire qui en dépend, sont de diverse qualité ; les produits que la vallée et les collines fournissent, sont, eux aussi, bien différens : ici une terre forte, noire, riche des décompositions de substances animales et végétales, produit de gras pâturages qui à leur tour alimentent de superbes troupeaux dont le laitage et la chair servent à la nourriture des habitans et leurs cuirs à d'autres besoins, tandis que les belles toisons de fine laine concourent à les protéger contre les vicissitudes atmosphériques. On a formé aussi souterrainement de jolis jardins bien cultivés, ornés de belles fleurs et qui fournissent abondamment les meilleures plantes potagères. Là est un autre terrain donnant naissance à d'abondantes moissons ; un peu plus loin, sur les coteaux, on voit croître la vigne et l'olivier ; sur quelques parties du territoire coulent des eaux claires et limpides. Il est incontestable que chaque sol jouit d'une valeur spéciale, dont l'habitant du pays sait tirer un parti avantageux.

Le professeur Rostant, dans ses lecons sur l'hygiène et aussi dans son traité sur cette science, rapporte que : « La culture des terres rendait les « pays beaucoup plus chauds qu'ils n'étaient avant « d'être cultivés. Ce fait, assez extraordinaire,

« échappe à une explication satisfaisante. On con-
« çoit bien que le desséchement d'un marais puisse
« assainir une contrée, mais comment le labourage
« détermine-t-il une plus grande production de
« chaleur? C'est ce que l'on ignore; ce fait est
« cependant incontestable. L'ancienne Gaule et la
« Germanie étaient réellement plus froides qu'elles
« ne sont aujourd'hui; ce qui le prouve d'une ma-
« nière évidente, c'est qu'une foule de végétaux qui
« ne pouvaient pas y être naturalisés du temps de
« César et de Tacite, sont aujourd'hui fort com-
« muns dans ces empires. »

A quoi attribuer cette différence, si ce n'est au défrichement des terres, ainsi qu'au desséchement des marais, à la construction des villes, etc.? Les végétaux qu'on multiplie développeraient-ils seuls cette chaleur?

Climat et Météores.

L'étude du climat de la Toscane, particulièrement celui de Florence, est aussi un sujet intéressant et dont la connaissance est d'une importance extrême pour entretenir la santé, prévenir et guérir les maladies. On sait, nous l'avons déjà dit, que

la latitude de ce pays est entre le 43° 46' 41" de latitude et 28° 55' de longitude; son territoire est élevé au dessus de la mer de 41 mètres (1). Les observations météorologiques anciennes et modernes font connaître la température annuelle, prise dans une période de sept années :

Les jours	sereins sont	de 160
«	pluvieux	de 110
«	variables	de 95

Le printemps, dominé par les vents du midi, dure deux mois et demi. Les chaleurs de l'été, assez intenses à cause du peu de force des vents d'ouest et du nord, durent trois mois. L'automne, rendu humide par les vents du sirocco, dure deux mois. L'hiver, où l'on voit régner ordinairement les vents de la Grèce, a une durée de quatre mois et demi. Le thermomètre descend à deux ou trois degrés au dessous de zéro durant quelques jours, en janvier; il monte à vingt-six ou vingt-sept en

(1) Tout le monde connaît la différence de température qu'il y a entre deux pays sur la même latitude, à cause de leur élévation inégale au dessus de la mer. Paris et Vienne sont sur la même latitude : le premier a une élévation de trente-sept toises au dessus du niveau de la mer, et le second en a quatre-vingts; aussi cette dernière ville est-elle beaucoup plus froide. On doit aussi dire que les hautes montagnes qui l'avoisinent sont constamment recouvertes d'une neige épaisse pendant tout l'hiver, ce qui concourt nécessairement à augmenter l'intensité du froid.

août. Il tombe environ dix-huit à vingt pouces d'eau par an, et une chose assez singulière, c'est qu'il tombe quelquefois une plus grande quantité de pluie à mesure qu'on approche des pays méridionaux; en sorte que l'humidité paraît être en raison directe de la température. Cette température, qu'on peut appeler moyenne puisqu'elle est à 14° Réaumur, sous une pression de 28 pouces, est à environ vers le trentième ou quarantième degré de l'hygromètre de Saussure. Ces limites ne sont pas tellement rigoureuses, qu'on ne puisse supposer quelques degrés au dessus ou au dessous, sans qu'il en puisse résulter un grand inconvénient pour la santé.

Il faut ajouter que les mouvemens dont l'air est agité, variant beaucoup, doivent influer sur la chaleur, qui est plus ou moins forte selon la direction des vents, qui rafraîchissent ou échauffent l'atmosphère, le dessèchent ou l'humectent.

La température de ce beau pays, quoique sujette à des variations, est communément douce et agréable, eu égard à la lumière, la chaleur, l'électricité et quelques autres météores qui se forment sur les productions organiques du sol. La lumière et la chaleur sont ramassées par les parois des collines, mais aussi l'air y est incessamment condensé par les vents du nord et nord-est; c'est ce qui augmente l'agrément et la salubrité du territoire.

L'électricité est d'autant plus abondante dans l'air que celui-ci est plus sec, mais la chaleur paraît concourir à son développement; car lorsque l'air est très chaud et que la vapeur est tellement divisée par la chaleur qu'elle devient inappréciable, l'électricité se trouvant très abondamment dans l'atmosphère, c'est alors que les orages se forment; quelquefois ils sont violens et causent des dégâts, mais peu dangereux pour l'homme. Il survient aussi des phénomènes électriques dans l'hiver qui n'ont aucune action.

On s'accorde à reconnaître que la nature a besoin de sommeil comme les êtres organisés; la saison de l'hiver amène le repos, les trois autres saisons lui fournissent toutes les productions vivifiantes sous des formes différentes; elle est en pleine activité. Alors toutes les fonctions spécialement nutritives et celles qu'on nomme assimilatrices sont plus énergiques; c'est à ces époques qu'une grande quantité d'oxigène se trouve répandue dans l'air; tout s'anime, prend un essor vigoureux sous l'impulsion de ce fluide vital. La nature ainsi vivifiée, la vie semble se multiplier, grandir; c'est aussi le temps des amours : végétaux, animaux se reproduisent; la femme également subit l'influence du climat dans son action fécondante.

L'alternative dans les saisons est donc nécessaire à tous les êtres, particulièrement à l'homme. Un

printemps perpétuel est non seulement une chimère, mais il serait nuisible à la durée de la vie s'il se prolongeait trop long-temps ; car si l'homme se plaît dans les changemens, c'est que les changemens lui sont indispensables. Cette uniformité de température ne tarderait pas à le conduire à la mélancolie, à l'ennui, au spleen des Anglais, à l'hypocondrie et à une foule d'autres affections imprévues.

Le fluide ambiant du globe, appelé communément air atmosphérique, ou réunion de toutes les substances capables de conserver l'état aériforme au degré de température et de pression qui règne autour du globe terrestre, est, comme on sait, composé de 79 parties de gaz azote, de 21 de gaz oxigène, de quelques millièmes de gaz acide carbonique et d'une petite quantité d'eau en vapeur, qui varie suivant la hauteur où l'air a été pris. Tous ces fluides se trouvent plutôt mêlés que combinés ensemble : invisibles en petites masses, insipides, inodores, pesans, compressibles et parfaitement élastiques, tous ces gaz forment une masse dont la hauteur paraît être d'environ trente-deux milles italiens (seize lieues de France).

L'oxigène fournit, en combinaison atmosphérique, au phénomène chimique et vital de la respiration des animaux à sang rouge ; l'azote paraît convenir aux animaux à sang blanc ; enfin le gaz

acide carbonique sert de nourriture aux végétaux. Ceux-ci, lorsqu'ils sont exposés aux rayons du soleil, décomposent ce gaz et versent des torrens de gaz oxigène dans l'air ; voilà pourquoi on respire une atmosphère si pure, si salubre dans une belle campagne ombragée de bois et cultivée avec soin.

On sait aussi que si ce fluide en petite masse est diaphane et incolore, en grande masse il réfléchit quelques rayons de lumière qui donnent au firmament la couleur azurée. Cette couleur devient plus foncée selon qu'on s'élève sur le sommet des montagnes ; le ciel paraît presque noir, phénomène dû à la rareté de l'air, qui rend presque nulle la réfrangibilité des rayons solaires ou lumineux. On doit étudier dans les traités de physique l'histoire des phénomènes curieux et si extraordinaires que comporte cette masse de fluide ; qu'il nous soit permis toutefois de jeter un coup d'œil sur quelques effets de sa densité.

On s'arrête à penser que les effets de la densité de l'air ne sont pas encore bien connus et sont peut-être mal appréciés, quand on réfléchit que nous sommes habituellement pressés par un poids de 16,350 kilo français ; on conçoit qu'on puisse soutenir facilement une grande augmentation de poids sans en être sensiblement incommodé. Au reste, d'après de nouvelles observations, on est disposé à croire que la pesanteur de l'atmosphère

augmentée ne conduit à aucun danger, et que, dans quelques circonstances, elle doit même être favorable.

L'effet de la diminution de la densité de l'air ou de sa rareté est mieux connu; on peut l'apprécier plus facilement. Les physiciens ont démontré que si l'on place un animal vivant dans le vide, l'air intérieur n'ayant plus rien qui lui résiste, se dilate, l'animal se gonfle et meurt. M. Biot, savant naturaliste, rapporte qu'un grand nombre de poissons sont atteints du même phénomène quand on les retire du fond des abîmes de la mer et même d'une profondeur de quelques mètres. La plupart d'entre eux ont dans leur cavité abdominale une vessie remplie de gaz azote ; tant que ces animaux restent à la profondeur des eaux, l'air contenu dans cette vessie a le degré de compression et d'élasticité nécessaire pour supporter le poids de l'eau qui pèse sur eux; mais si on les retire brusquement de l'eau, il arrive que cette vessie se gonfle, se dilate et se rompt; l'air qu'elle contenait, occupant alors un volume de près de quatre-vingts ou cent fois plus considérable, remplit leur corps en météorisant leurs entrailles, et ils meurent; leurs corps flottent alors sur la surface des eaux.

Le climat de Florence renferme toutes les conditions vitales pour entretenir la vie de l'homme avec les précautions hygiéniques pour la mettre à

l'abri des impressions atmosphériques ; il est favorable aux vieillards, aux enfans, aux individus débiles ou affectés de maladies chroniques et organiques. Je dois faire remarquer que plusieurs dames qui étaient restées infécondes avant de s'établir dans ce pays, y ont trouvé les bienfaits de la maternité. Enfin l'heureuse température de ce climat, comme on voit, est des plus saines, des plus réparatrices, lorsque l'homme de l'art en dirige les effets avec une sage application, par le choix des moyens.

Les Florentins devraient se rappeler que leurs devanciers employaient, dans le traitement des maladies, beaucoup moins de médicamens et surtout de purgatifs qu'on n'en emploie aujourd'hui. Ils portaient une attention vigilante sur les secours salutaires qu'ils retiraient des puissances hygiéniques. Une confiance trop aveugle dans l'emploi des médicamens leur a fait abandonner les véritables richesses de l'art, bien plus efficaces, sans jamais être meurtrières, que la coutume routinière des médicamens incendiaires.

Eau des Puits et Fontaines.

L'eau est un aliment indispensable à la vie; non seulement elle étanche la soif, mais elle devient partie intégrante de presque tout ce dont l'homme se nourrit. Employée avec la farine, elle entre pour le quart ou le tiers dans le poids du pain; elle forme la moitié du poids de la *polenta;* elle entre pour la plus grande partie dans les soupes; elle cônstitue une grande partie du poids des ragoûts. Ainsi, mêlée ou combinée avec les alimens, employée à cuire les fruits, les légumes, les viandes, elle a contribué à satisfaire l'appétit de l'homme avant de lui servir de boisson, soit pure, soit mélangée avec tout autre liquide ou solide.

Dans l'action vitale ordinaire, l'eau froide flatte et rafraîchit le palais; elle donne du ton à l'estomac et facilite la digestion.

Dans l'action curative, elle forme la base des boissons ou tisanes dont elle est l'agent principal; employée aux ablutions et aux bains, elle entretient la propreté, rétablit les fonctions de la peau; elle est l'agent principal de la transpiration et de la sueur; elle fournit abondamment aux sécrétions

des reins et prête ainsi un secours puissant à la médecine.

Souvent les eaux contiennent des sels calcaires qui durcissent les tégumens des légumes et s'opposent à leur coction; on conçoit que des effets analogues se produisant dans l'estomac doivent troubler les digestions et par conséquent nuire à la santé.

Dans certaines localités, les eaux produisent de fâcheux effets : tantôt, par une action lente, mais non interrompue, elles corrodent et détruisent l'émail des dents; tantôt elles agissent sur le système glandulaire et produisent les goîtres; enfin elles causent dans la vie animale des désordres dont souvent on cherche ailleurs la cause.

On comprend donc combien il importe à la santé publique de veiller à l'abondance et à la bonne qualité des eaux. Les empires, les cités opulentes ont de tous les temps fait des travaux immenses pour satisfaire à ce besoin; les Romains, sur tous les points soumis à leur domination, ont laissé des aqueducs qui sont encore aujourd'hui les plus beaux vestiges de leur grandeur.

L'eau privée de chaleur est à l'état solide sous forme de glace; c'est ainsi qu'elle existe sous les pôles et sur la cime des hautes montagnes dans nos contrées. Soumise à la température ordinaire, elle est à l'état liquide comme nous la voyons, et, sous

le nom de mer, elle couvre les deux tiers du globe. Dans cet état elle tend toujours à se vaporiser sous la forme de nuages d'abord légers et transparens, puis plus denses et plus opaques à mesure qu'ils s'élèvent dans des régions plus froides, où bientôt ils se condensent. Ils tombent, suivant les saisons ou d'autres dispositions atmosphériques, en neige, en grêle et en pluie sur les montagnes, sur les collines et dans les plaines. Une partie de l'eau suit la pente des terrains et se réunit dans les vallées, où elle forme les ruisseaux, les torrens, les rivières, subissant à son tour l'évaporation qui l'a produite. Une autre partie s'infiltre dans les fissures de la terre, parcourt les conduits souterrains, alimente les sources qu'on voit jaillir du sol, se réunit aux rivières ou communique avec le réservoir commun. L'eau nous vient de la mer et y retourne sans cesse. Au moment où elle se condense sur la terre, elle est pure et sans mélange de corps étrangers ; quoique produite par l'évaporation de la mer, elle ne contient cependant pas de sel, celui-ci n'ayant pas la propriété de s'évaporer. On peut s'en convaincre en observant que le couvercle d'une marmite se couvre de gouttelettes d'eau parfaitement douce, quoiqu'elle provienne d'un liquide salé. L'eau de pluie serait donc la plus pure, si, pour arriver aux réservoirs où on la recueille, elle n'entraînait pas avec elle la poussière, les insectes,

les débris de végétaux et d'animaux, ainsi que les parcelles de chaux et les oxides des différens métaux employés à la construction des toits qu'elle parcourt; elle est donc ordinairement dans un état qui la rend désagréable et quelquefois insalubre. L'eau de pluie reçue dans des vases nets, l'eau qui provient de la glace fondue sont, comme l'eau distillée, plus ou moins privées d'air; les poissons n'y peuvent vivre, et elles sont fades au goût; fortement agitées, elles se saturent d'air, deviennent plus légères, acquièrent une saveur fraîche, légèrement piquante, et les propriétés alimentaires et digestives qui leur manquaient.

Les eaux stagnantes renferment un grand nombre de reptiles et d'insectes et par conséquent toute sorte de débris qui leur donnent un goût repoussant. Dans les villes, le voisinage des fosses d'aisance les corrompt quelquefois, et les grandes sécheresses les altèrent aussi.

Les eaux de source, qui sont généralement considérées comme les meilleures à cause de leur fraîcheur et de leur limpidité, sont cependant souvent chargées de sels calcaires qui les rendent nuisibles; d'autres contiennent des sels de soude et de magnésie, des gaz sulfureux ou carboniques, et des oxides métalliques qui en rendent l'emploi utile dans quelques maladies, mais qui les rendent insalubres dans la vie ordinaire.

Les eaux des ruisseaux et des rivières dont le cours est restreint, sont souvent aussi chargées de sels calcaires qui se rencontrent dans les canaux qui les alimentent, ou sur le sol qu'elles parcourent. Le peu de temps qu'elles restent à découvert ne leur permet ni de se dégager d'une partie de ces sels, ni d'absorber une quantité suffisante d'air.

Les eaux des grandes rivières qui ont un cours long et rapide souvent contrarié par des obstacles, se saturent d'air, décomposent en grande partie les dissolutions qu'elles contenaient; le limon même qu'elles charrient et qui trouble leur transparence, aide à cette décomposition; il se précipite bientôt par le repos, entraînant avec lui comme un réseau tous les corps suspendus dans le liquide, il rend ainsi à l'eau toute sa limpidité; dans cet état l'eau de rivière est la plus légère et la plus saine.

Avant que la chimie eût fourni les moyens de reconnaître les corps étrangers que l'eau renferme, l'expérience avait appris que les eaux les plus légères devaient être préférées; en effet, ce sont celles qui, contenant le plus d'air et le moins de sels, approchent le plus d'une pureté parfaite.

L'eau saturée d'air peut en contenir cinq pour cent; elle peut contenir aussi environ un pour cent d'acide carbonique, qui lui donne une saveur stimulante.

On reconnaîtra qu'une eau est bonne aux indices suivans :

1° Si elle est limpide, légère et sans odeur, et si en l'agitant elle se perle à sa surface;

2° Si elle a un goût frais et agréable, sans aucun sentiment d'âcreté à la langue et de pesanteur à l'estomac;

3° Si lorsqu'on s'y lave les mains, on ressent plutôt de la douceur que de l'âpreté ;

4° Si elle cuit bien les légumes;

5° Si elle ne forme pas de grumeaux dans l'eau de savon et si elle rince bien le linge.

Ce serait une erreur de croire que le filtrage des eaux en change la nature; le filtre ne retient que les corps suspendus dans l'eau, et non les sels qui y sont en dissolution. Passez au filtre l'eau salée, elle ne perdra rien de soh degré d'acidité. Le filtre au charbon désinfecte l'eau et l'éclaircit, mais il ne la délivre d'aucun des sels qu'elle contient. Le filtrage n'est donc utile que pour débarrasser les eaux des corps qui en troublent la pureté.

Florence, si heureusement dotée par la nature, possède des eaux qui n'ont aucune qualité malfaisante. Les eaux de puits sont peu chargées de chaux, celles des fontaines publiques sont plus ou moins bonnes ; mais le mascaron du palais Pitti, la fontaine Santa-Croce et celle de San-Miniato, qui sont alimentés par les sources du *Monte alle Croci*,

offrent sans contredit les eaux les plus pures et les plus salubres qu'on puisse désirer. La savante analyse faite en 1810 par le célèbre docteur Giuseppe Gazzeri, professeur de chimie, ne laisse aucun doute à cet égard. On pourrait émettre le souhait que ces eaux fussent plus abondantes, et qu'en général on augmentât le nombre des fontaines, pour répandre dans les rues une fraîcheur et une salubrité dont certains abus tolérés par la police, et que nous signalerons plus tard, font vivement sentir le besoin. Ce moyen d'assainissement prêterait d'ailleurs un charme nouveau à cette ville si célèbre par la splendeur de ses monumens et la philantropie de ses établissemens de charité.

Nous engageons les habitans à n'employer l'eau de leurs puits qu'aux usages domestiques, et à adopter de préférence, pour préparer les alimens et servir de boisson celles de *San-Miniato*, *Pitti* et *Santa-Croce*.

Des Promenades intérieures et des Places.

Rien au monde n'étonne, ne surprend plus un étranger studieux et curieux qui, après avoir parcouru les places, les rues, les carrefours de l'in-

comparable ville, visite avec empressement ses merveilleuses richesses; cherche, demande avec une impatiente curiosité les lieux de promenades, les jardins publics, où il puisse, sous la protection de quelques feuilles de platane, d'acacia, de tilleul ou de marronnier, se délasser des fatigues de la journée, et respirer doucement les gaz de ces beaux végétaux : *niente affatto, signore.* Eh quoi! dit-il, ébahi, avec une douleur profonde, toutes ces places spacieuses sont désertes de leurs habitans naturels!... pas un arbre, pas la moindre pelouse, le plus petit bosquet!... Tous ces êtres vivans qui doivent contribuer si éminemment à la conservation de la santé de l'homme, fournir aux agrémens et aux embellissemens de la cité, où sont-ils?... On lui répond toujours : *niente affatto.* Mais voulez-vous voir absolument *una passegisiatta*, il faut vous rendre à celle du beau monde, *via Calzajuoli*, petite rue infecte de huit à neuf pieds de largeur, où se trouvent les boutiques de cordonniers et de quelques ferblantiers. Là, une foule élégante vient se délecter, en se heurtant, les jours de fête, depuis onze heures et demie du matin jusqu'à deux heures de l'après-midi, où l'on quitte ces lieux de délices après avoir risqué des contusions, des éclaboussures, et d'avoir les pieds écrasés par les voitures, les charrettes qui à chaque instant passent dans cette rue en sens divers; trop heureux

quand on n'en sort qu'avec le seul inconvénient d'avoir maltraité sa toilette. Mais, vous dit un officieux *cicerone*, il vous reste encore à parcourir les quais *lungo l'Arno*, charmante promenade; mais il oublie de dire qu'il y fait une chaleur de 27 à 28 degrés; mais, ajoute-t-il, vous pouvez même vous procurer l'agrément, *per una grazia* (petite monnaie), de vous asseoir sur d'ignobles bancs placés sur les trottoirs du pont *Santa-Trinita*. Quels contrastes inconcevables à côté de si grandes, de si sublimes choses!

On se demande comment un peuple si ingénieux, si intelligent a pu se priver volontairement des salutaires bénéfices des plantations intérieures; comment, d'un autre côté, le Gouvernement, si éclairé, toujours guidé dans tous ses actes par une sentiment de prévoyance, d'utilité ou d'amélioration éminemment remarquable, n'ait pas encore porté son attention sur ces premiers besoins de la vie, en créant une belle et utile végétation, artistement organisée, dans les lieux que l'on nomme places, qu'on pourrait orner de fontaines, dont les eaux abondantes seraient ramassées et contenues dans de grands bassins en marbre, et embelli d'obélisques, de statues et de quelques massifs odorans, avec des siéges de repos.

On ne saurait croire que dans cette belle Toscane, si poétique par tant de sujets différens, on

ne se soit pas encore arrêté aux idées remplies de charmes que rappelle ou que fait naître une création d'êtres si délicieux. Combien de doux, de suaves sentimens se presseraient autour du saule solitaire, du cyprès! combien les pensées s'élèveveraient sous l'abri d'une charmille ombrageant ces lieux! Les bornes de cet ouvrage nous forcent d'abandonner ces digressions si dignes d'être rapportées. Notre tâche spéciale est de démontrer l'évidence imposante des immenses bienfaits que l'influence des végétaux produit sur l'existence humaine. C'est sur ce sujet de premier ordre philantropique que j'ose adresser mes observations au Gouvernement et adjurer la bienveillante sollicitude du Souverain pour réparer ces omissions sans doute involontaires. On doit concevoir que l'unique ville des grands génies ne peut se passer de jardins publics organisés tout à la fois sur un plan de bon goût et de salutaires avantages. On pourrait facilement les distribuer sur la plupart des vastes places dont se trouve abondamment pourvue cette cité, particulièrement celles de *Santa-Croce*, *Santa-Maria Nuovella*, *Santo-Spirito*, *del Carmine*. Les plantations se feraient sur une ou deux lignes d'arbres de choix qui accompliraient le but qu'on s'est proposé. C'est alors que se ferait remarquer la surprenante influence des torrens de gaz oxigène que répandraient ces végétaux, sur la salubrité de l'air.

Une pareille disposition de plantations favoriserait considérablement les progrès de l'hygiène par les considérations de faits que nous venons de présenter; mais en même temps elle détruirait ou affaiblirait les impressions délétères des gaz non respirables, provenant des émanations impures de toutes sortes de miasmes septiques ou contagieux et de divers principes insalubres répandus dans l'atmosphère.

Les expériences des naturalistes ont démontré que les plantes, considérées dans leur ensemble, assainissent l'air, le purifient par l'abondante sécrétion de l'oxigène qui s'en dégage, et par leur appétence évidemment reconnue pour absorber et se nourrir de tous les gaz ou miasmes impurs qui se formeront toujours dans toutes les villes habitées par une population nombreuse. C'est ce qui a déterminé, par un principe de conservation, de laisser des espaces dans la construction des villes pour servir aux plantations des végétaux; car si on a positivement reconnu la propriété qu'ils ont de réparer les dépenses habituelles que nous faisons de gaz oxigène par l'effet de la respiration, on a aussi acquis la certitude de leurs facultés d'absorber, de neutraliser et de s'assimiler même les gaz impurs. Ainsi, toutes les substances qui contiennent des miasmes délétères, tels que ceux qui se trouvent dans les décompositions des matières

animales et végétales, dans les émanations septiques ou en putréfaction dans les dissolutions impures répandues dans l'air atmosphérique; tous ces miasmes, qui sont rejetés par l'organisation animale, doivent être considérés comme le *pabulum*, comme l'aliment le plus propre à la nutrition des végétaux.

Nous venons de dire que les plantes fournissent l'oxigène et s'emparent du gaz acide carbonique, tandis que les animaux entretiennent la vie avec l'oxigène en l'aspirant dans les bronches, et ils expirent à sa place le gaz acide carbonique qui s'est formé dans l'acte des fonctions pulmonaires. Si on voulait changer les conditions, les animaux comme les plantes périraient, *et vice versâ*. D'ailleurs tout le monde connaît ces phénomènes physiologiques; ils constatent cette dépendance réciproque entre les deux classes d'êtres vivans, et par cela l'importance des créations de jardins ou parterres, avec de nombreuses plantations qui serviraient de promenades de la ville. Par tous ces moyens on constituerait l'air atmosphérique dans un état de pureté parfait. Outre ces salubres attributions, les végétaux ont encore la propriété d'attirer par leurs pores le fluide électrique, de diviser les orages, de modifier et de briser la fougue des vents, et de répandre, comme nous l'avons exposé, dans l'air brûlant de l'été, une fraîcheur agréable et réparatrice.

Le jardin du palais impérial, nommé *Boboli*, est très vaste, bien dessiné, en partie sur une colline et dans une vallée; il est délicieusement planté d'arbres les plus variés; en général tout y est grandiose, tout y est remarquable; les sciences et les arts se sont prêté mutuellement leur concours dans la plupart de ses divisions; il renferme un jardin botanique très riche en plantes indigènes et exotiques. Nous n'entrerons pas dans d'autres indications sur ce jardin des beaux-arts; son histoire spéciale est très répandue dans une foule d'ouvrages intéressans sur la ville de Florence; il suffira de répéter qu'il est le produit de vastes conceptions qui en ont fait un jardin-modèle, sur lequel plane une grande surface du palais, qui s'ouvre par d'élégans portiques sur une terrasse magnifique qui fait partie de ce jardin. Il est réservé à l'usage de la famille impériale; toutefois on permet au public de s'y promener les jours de fête et le jeudi de chaque semaine. Beaucoup d'autres jardins intérieurs procurent d'agréables et salutaires distractions aux opulens propriétaires de palais seigneuriaux.

Appendice. — Le dégagement de l'oxigène, ainsi que nous l'avons constaté, étant produit particulièrement par les grands végétaux, rendrait d'immenses services sous d'autres rapports. Il serait à désirer

qu'ils fussent plantés partout en longs rideaux, sur le bord des grandes routes, des ruisseaux, des rivières, des fleuves, et qu'ils formassent des rangées doubles en se ramifiant entre eux et s'étendant en longues chaînes de verdure sur les sables mobiles, sur les rivages maritimes, autour et dans les marais pour les dessécher; il faudrait que leurs expansions se déployassent en haies de hautes futaies sur les coteaux, les lieux incultes; que des charmilles de troène, d'aubépine se prolongeassent dans l'intérieur des terres, des prairies et même sur les abords des chemins vicinaux. Quelles richesses pour les habitans! quels avantages considérables et inappréciables pour le gouvernement!

Des Promenades extérieures.

La ville de Florence s'est privée jusqu'ici de toutes les ressources sanitaires de ses promenades, par des motifs dont on ne saurait se rendre compte. On a compris cependant que l'entretien de la santé des habitans réclamait des lieux salubres où une végétation active et puissante porte dans l'atmosphère les élémens qui agissent si efficacement sur la vie de l'homme. Sans doute l'air pur qu'on y

vient respirer, les exercices locomoteurs que les organes s'y donnent, serviront à rétablir l'équilibre de leurs fonctions physiologiques par leur influence hygiénique. C'est donc un objet bien digne de méditation, sous le double avantage de la salubrité et des récréations, que celui de promenades publiques entourées de plantations distribuées selon les principes de l'hygiène. Les végétaux, nous sommes forcé de le redire, n'opposent pas seulement, en quelque sorte, des entraves à l'épanchement des émanations malfaisantes qui se dégagent de l'intérieur des villes, mais encore ils absorbent l'humidité atmosphérique et enlèvent tous les agens délètères.

Toutes les conditions hygiéniques que nous venons de signaler se trouvent avantageusement réunies dans la promenade dite *le Cascine*, à l'ouest de la ville, sur les bords de l'Arno d'une part, et bornée de l'autre par des champs, des prairies, des jardins. L'aspect de cette promenade est charmant; elle est parfaitement distribuée pour les piétons, les cavaliers et les équipages; tous ces beaux lieux sont groupés ou divisés de la manière la plus commode et la plus agréable. L'horizon se termine sur de jolies et délicieuses villas situées d'une manière pittoresque.

Deux principales portes conduisent au *Cascine*, la *Porta Prato* et la *Porticciola*. La première est

réservée aux équipages, et la seconde aux cavaliers et aux piétons. Que d'embellissemens utiles, d'établissemens nécessaires, augmenteraient les agrémens de ces lieux enchanteurs!

Le Grand-Duc est propriétaire du *Cascine*, qui contient deux espèces de bâtimens ou pavillons et un château qui n'a qu'un étage; ses appartemens sont élégans. S. A. I. y donne deux ou trois fêtes par an, où les étrangers présentés sont admis.

Les courses de chevaux ont lieu dans une vaste prairie, non loin du château. Une nombreuse société se porte dans ces lieux avec empressement pour les voir. On peut dire que les jours de courses sont des jours de fête pour tout le monde.

La promenade dite *Parterre* est située devant la porte *San-Gallo*, un des chefs-d'œuvre du genre, sur la route de Bologne. Ce n'est, à proprement parler, qu'un jardin entouré de grilles; il est assez bien planté et ne sert qu'aux promeneurs à pied; sa position est assez agréable, mais malheureusement il est privé d'eau. Il serait pourtant bien facile d'y créer des fontaines avec des bassins. Cette promenade n'est ouverte que depuis huit heures du matin jusqu'au soir.

On trouve aussi plusieurs sentiers autour des murs de la ville et le long d'un ruisseau qu'on nomme *Mungone*, la plupart du temps à sec; ils sont, ainsi que ceux qui entourent la citadelle, très agréables et offrent de salutaires délassemens.

Du Mur qui entoure la ville.

J'ai déjà fait mention des inconvéniens que présente l'élévation de ce mur, qui empêche la libre circulation de l'air extérieur qui n'a d'accès que pendant dix à douze heures par les douze portes de la ville. Je conçois que la surveillance qu'on doit exercer pour conserver les droits de la cité, oblige à une telle disposition; mais on pourrait y remédier en pratiquant à des distances calculées des œil-de-bœuf grillés qui laisseraient un passage à l'air ambiant et donneraient un aspect extérieur gracieux, en fortifiant la construction de ce vieux mur.

Des Marchés de nourriture.

Après avoir exposé les conditions spéciales concernant les articles qui traitent du climat, des eaux, des promenades, celui qui a pour objet les marchés de nourriture doit nécessairement faire suite à ceux-ci. Tout le monde sait qu'une grande

cité doit être pourvue de lieux où les denrées qui servent à la nourriture de la population, puissent être reçues et placées commodément et sans confusion, et que ces lieux soient d'un facile abord. A ce sujet les médecins de tous les pays ont été consultés, et, d'après leurs avis éclairés, les gouvernemens se sont empressés de désigner des emplacemens pour former les marchés en question, d'édifier des bâtimens convenables et de les nantir d'eaux abondantes pour assurer leur assainissement.

Une grande ville comme Florence réclame un grand espace à l'effet d'établir des marchés spéciaux, et, en premier lieu, de construire celui qui est destiné au débit des viandes de boucherie, d'y placer des bâtimens contenant des étaux avec tous les instrumens nécessaires pour la séparation des viandes, et tous les accessoires pour les conserver dans le meilleur état possible. Il est indispensable d'entretenir une propreté rigoureuse par des lavages d'abondantes eaux qui doivent enlever tous les débris des viandes; des égouts doivent être placés vers le bas de ce marché, dont le pavage en pente faciliterait l'écoulement des eaux; enfin, des courans d'air seront aussi ménagés pour entretenir la salubrité de ce lieu. Dans tous ces besoins, on devra consulter les exigences de l'hygiène publique, soit sous le rapport de l'assainissement en

général, soit sous celui de la conservation des viandes, soit aussi sous celui des personnes qui en font la distribution. C'est pourquoi l'on ne saurait mettre trop d'exactitude sur tous ces points, pour ne pas donner lieu, d'un côté, à des prohibitions insolites et même absurdes, et d'un autre côté à des rigueurs trop exigentes sur l'exécution des ordonnances de police pour ce marché, ou sur quelques parties qui seraient omises.

Le Gouvernement de la Toscane, depuis quelques années, a fait construire, près de la porte *San-Frediano*, des abattoirs à la fois salubres et commodes, où les marchands bouchers sont tenus de faire abattre les animaux. C'est déjà une grande mesure de salubrité et d'utilité publiques; il faut espérer qu'aussitôt que les circonstances, souvent difficiles dans une grande ville, permettront d'autres dispositions dans le même but, le Souverain, dans sa prévoyante sagesse, ordonnera de continuer et de former d'autres établissemens, particulièrement ceux dont il est ici question et dont le besoin urgent se fait sentir chaque jour.

Après le marché de la viande de boucherie, vient celui du poisson, qui réclame des dispositions spéciales, à cause de sa promptitude à s'altérer et à produire des émanations putrides, surtout le poisson de mer. Un troisième marché devra être réservé à la volaille et au gibier; un quatrième, aux légu-

mes, aux fruits et aux fleurs; enfin, un cinquième sera destiné à la vente du fromage, du beurre et des œufs.

Déjà deux marchés modèles existent à Florence : l'un est consacré à la vente des pailles et des chapeaux de paille, etc., portant le nom de *Loggie di Mercato nuovo;* et l'autre, destiné à la vente des grains, *Mercato del grano*. Ces deux marchés présentent une élégante construction et sont très convenablement disposés pour l'usage auquel ils sont destinés.

J'ose espérer qu'on prendra en bonne part mes observations sur la nécessité urgente de former des marchés spéciaux à Florence. Non seulement un court examen de ceux qui existent démontrera leur insuffisance, mais fera aussi reconnaître le mauvais choix de leur emplacement et la difficulté insurmontable de les tenir propres, à cause de leur encombrement. C'est une macédoine de denrées entassées, une confusion de toutes les espèces : comment des lieux ainsi disposés ne deviendraient-ils pas des foyers de miasmes septiques ou d'agens morbifiques?

De l'assainissement des Rues.

Les rues méritent aussi l'attention de la police locale ; la plupart sont larges et pavées en belles dalles ; quelques-unes ont des trottoirs et sont d'une propreté remarquable. Des hommes ont le soin de les balayer deux fois par jour et d'enlever les immondices ; ce service est bien fait et bien surveillé. Mais pourquoi souffre-t-on qu'elles soient souillées sans cesse par des flots d'urine répandus de tous côtés, tandis qu'un simple avis qui inviterait le public d'aller les déposer dans un lieu désigné pour cet objet, les délivrerait de ces impuretés? La salubrité et la décence gagneraient beaucoup à cette mesure. Il conviendrait aussi que, dans l'été, les arrosages d'eau pure et fraîche se fissent abondamment et régulièrement trois fois par jour ; ils apporteraient de salutaires modifications dans l'atmosphère, surtout dans les rues où de larges et épaisses pierres ont été soumises à l'action d'une chaleur dévorante.

Il serait très nécessaire qu'on pût porter à la connaissance de tout le monde un code de salubrité publique, simple et très clair, pour démontrer les

résultats avantageux que l'on retirerait de l'observation des mesures hygiéniques.

Avant de terminer cet article, qu'il me soit permis d'émettre une opinion sommaire sur les avantages immenses que la ville retirerait de la création de bornes-fontaines, à l'instar de celles de Paris, qu'on placerait dans les rues principales et dans celles qui sont les plus exposées aux émanations putrides, dans les carrefours, dans les marchés de nourriture et sur les limites des places. Mais où prendra-t-on l'eau ? rien ne sera plus facile : au bas des moulins près de la porte *Porticciola*. Les eaux de l'Arno se divisent en deux cours, comme on sait ; celui de droite est toujours assez abondant et forme une chute rapide qui serait capable de faire tourner une roue adaptée à une mécanique qui porterait l'eau dans un grand réservoir, ou, encore mieux, une pompe à feu de la force de deux à trois chevaux. Les eaux de ce réservoir seraient ensuite réparties à tour de rôle, et selon les besoins, dans des conduits en fonte qui les distribueraient à leur destination. Les frais de premier établissement ne seraient pas très considérables ; et ceux d'entretien exigeraient seulement l'emploi de quatre hommes.

Des Habitations particulières.

La conservation de la santé est due en grande partie à la salubrité des habitations. A ce sujet, il faut apporter beaucoup de soins au choix de la demeure, qui doit être déterminé par les lois conservatrices de l'hygiène. A Florence, la plupart des habitations sont disposées à l'effet de se garantir des fortes chaleurs de l'été. Il est arrivé cependant, dans quelques années, que le froid, conduit par les vents du nord et même par l'humidité produite par des pluies abondantes, réclame des soins très importans. On devra choisir un appartement dans une maison la moins exposée aux variations atmosphériques, un étage élevé, bien aéré, d'une élévation de douze pieds français, au moins, les pièces plutôt grandes que petites. En été il sera nécessaire de former des courans d'air en ouvrant les fenêtres et les portes, et particulièrement celles qui sont en face les unes des autres, de telle sorte que l'air contenu sort par un endroit, tandis qu'il est remplacé par un air frais qui entre par le côté opposé. Comme ce dernier pourrait occasionner des accidens qui souvent suivent la transition

subite du chaud au froid, on devra prendre des précautions pour les éviter, surtout lorsqu'on est en sueur ou vêtu légèrement. Des arbustes couverts de feuilles, de fleurs à odeur douce, une propreté parfaite dans toutes les parties de l'appartement, contribueront à son assainissement. En hiver il est indispensable que les appartemens soient bien clos, qu'ils soient garnis de cheminées ou de poêles; c'est un moyen de salubrité dont on ne saurait se passer. Le feu qu'on établit dans le foyer raréfie les couches d'air les plus voisines, qui, dans cet état, s'élèvent à la partie supérieure de l'appartement, ou s'échappent par les tuyaux des cheminées; de la sorte il s'établit un véritable courant d'air de dedans au dehors.

La manière de chauffer les appartemens sans foyer de dégagement est très pernicieuse. Un brasier composé de matières à demi carbonisées peut avoir, je le répète, de graves dangers par les émanations impropres à la respiration, telles que le gaz carbonique, etc. Aujourd'hui on possède une foule de moyens ingénieux pour chauffer les appartemens, les ateliers, les boutiques, les usines où l'on manipule quelquefois des substances méphitiques dont les exhalaisons pourraient être nuisibles. La chaleur du combustible embrasé dilate et raréfie l'air des conduits, des foyers qui, en formant un courant d'air continuel, produit tous les résultats désirables.

La chambre à coucher est très importante dans le choix des appartemens; elle doit être spacieuse, sans alcôve, à l'abri de toutes les influences malfaisantes. Le lit doit être grand, placé entre les croisées ou au fond de la chambre, vis-à-vis la porte, exposé le moins possible à une vive lumière; il doit être privé de rideaux, à moins qu'ils ne soient d'une étoffe légère, telle que de la gaze ou de mousseline claire. Le coucher doit se composer plutôt de matières fermes que molles. Rien n'est plus pernicieux dans ce pays qu'une couche qui enveloppe moelleusement le corps; composée de plume et de couvertures d'édredon du nord, elle est beaucoup trop chaude; elle a l'inconvénient de troubler et d'empêcher le sommeil en accélerant la circulation, en augmentant les mouvemens de la respiration, et en déterminant d'abondantes sueurs qui amènent des pertes et affaiblissent considérablement, quelques fois aussi produisent de graves maladies. Il n'est que trop vrai que la funeste habitude des lits mous est une des causes puissantes des maladies nerveuses dont beaucoup de dames de Florence sont affectées, et même des jeunes gens déjà usés par les passions et les jouissances prématurées. Un lit médiocrement dur, légèrement chaud sera donc celui qu'il faudra préférer. Des matelas ou sommiers en crin et en paille de blé de Turquie (les pétales) sont assurément ce qu'il y a

de plus sain; ils occasionnent peu de sueur et ne la retiennent point.

« Dans un logement, dit le savant professeur « Rostant, les principales conditions qui le ren- « dent agréable sont la propreté, la simplicité, « l'élégance, la grace, la vertu et l'amitié; d'où « seront proscrits à jamais le luxe, la recherche, « les ornemens superflus, les vices, les ennuyeux, « les parasites et les flatteurs. »

Mais comme il n'est pas toujours possible de choisir une habitation comme nous venons de la désigner, il faudra s'efforcer de réunir, dans celle qu'on prendra, le plus grand nombre des avantages que nous venons d'exposer.

Il est inutile de rappeler que les lieux d'aisance doivent toujours être éloignés ou séparés des maisons qu'on habite. On comprend que les gaz méphitiques qui s'en élèvent, surtout dans les changemens de temps, seraient fort incommodes, désagréables et insalubres. D'ailleurs il serait très facile de les rendre inodores par les nouveaux procédés inventés depuis peu de temps.

Des Vêtemens.

Nous retirons des deux règnes organiques et de vitalité tous les tissus que nous employons; fabriqués de mille manières, ils servent à nous mettre à couvert des intempéries. Il est nécessaire de savoir faire un choix particulier à ce climat, en discernant ceux qui jouissent à des degrés différens de la faculté de conserver et de conduire le calorique; ceux qui en absorbent plus ou moins; ceux qui déterminent la production d'une plus ou moins grande quantité de fluide électrique; et enfin ceux qui absorbent, retiennent ou laissent échapper, avec plus ou moins de facilité, l'humidité que fournit la transpiration ou qui se trouve dans l'atmosphère. Ainsi tous les tissus de lin, de chanvre sont de bons conducteurs du calorique. Comme la sueur est condensée très promptement, on devra préférer les étoffes de coton ou de laine qui possèdent des qualités opposées, c'est-à-dire absorbant les fluides exhalés par la peau, et les condensant beaucoup moins promptement.

La soie étant une substance idio-électrique isolante transmet mal le calorique, quoiqu'elle s'en

pénètre abondamment; elle ne s'emploie qu'à l'extérieur. Toutefois on s'en sert pour toute sorte de vêtemens. Ceux qui sont faits de tissus de poil d'animaux sont idio-électriques, extrêmement chauds et très susceptibles de s'imprégner de miasmes contagieux; ils absorbent facilement tous les fluides et ne conviennent que dans les froids excessifs.

La couleur des étoffes influe beaucoup sur leur propriété à retenir le calorique. Tous les corps polis, blancs, opaques réfléchissent, comme tout le monde sait, les rayons du calorique, tandis que ceux qui sont ternes, noirs, rugueux, inégaux à leur surface, les absorbent. On devra donc, dans ce pays, se vêtir de tissus de couleurs claires, blanche pendant l'été ou l'automne; tandis que les tissus de laine et de coton, de couleur brune ou noire, absorbant le même fluide, conviendront dans la saison froide et humide.

CHAPITRE II.

—

DE LA BROMATOLOGIE,

OU

DE LA NOURRITURE ET DES BOISSONS.

On donne le nom de bromatologie à la réunion de toutes les substances qui concourent à la formation de nos alimens; elles sont prises dans les deux règnes animal et végétal; elles sont les seules qui puissent fournir aux fonctions digestives et assimilatrices, et qui, par analogie avec les substances dont sont composés nos tissus, leur offrent, dans les dispositions les plus favorables, les élémens propres à former *les molécules intégrantes* de nos organes. Les qualités des alimens ne doivent jamais altérer ni les propriétés vitales, ni les tissus organiques : c'est ce qui fait la différence des substances pharmaceutiques.

On ne doit pas perdre de vue qu'il y a une dis-

parité très marquée entre les molécules alimentaires de chaque règne organique, non seulement sous le rapport de l'organisation, mais encore sous celui de leur composition chimique, et surtout sous celui de leur influence sur l'économie animale. Personne n'ignore qu'une diète purement végétale exerce sur le corps humain un ascendant particulier, bien différent de celui qui résulte de la diète animale. Le régime végétal fatigue par sa continuité les fonctions et les organes digestifs ; l'activité de la nutrition est ralentie, il y a une diminution sensible de la chaleur animale; les pulsations des vaisseaux sont moins rapides et plus faibles, etc. Ce régime affaiblit encore l'énergie des facultés intellectuelles, énerve les organes reproducteurs, et finit par donner à la constitution du corps une mollesse, un affaiblissement général, en prédisposant aux maladies chroniques, aux scrofules, au rachitisme, etc.; tandis qu'il est notoire que la diète animale fortifie toute l'organisation, vivifie toutes les fonctions, facilite et active la digestion, produit une augmentation de chaleur, accélère et élève la circulation ; toutes les sécrétions reçoivent une impulsion de vitalité remarquable. Les fonctions de l'entendement suivent, par origine, cette surexcitation générale. Ainsi donc il est bien avéré que l'homme doit se nourrir, pour assimiler à ses organes en les convertissant en leur propre subs-

tance, de toutes les matières alimentaires, et simultanément, soient qu'elles proviennent des animaux, des végétaux et de diverses boissons ; elles sont toutes plus ou moins saturées d'un principe odorant et nutritif qu'on nomme osmazôme. Ce principe est si important dans les résultats de la nutrition, qu'il me paraît indispensable d'en présenter une courte notion. Le nom d'osmazôme lui a été donné par le savant chimiste Thénard ; c'est la matière alimentaire la plus réparatrice ; elle est abondante dans le bœuf adulte, dans le cerveau, dans les champignons et dans les truffes, ainsi que dans beaucoup d'autres substances alimentaires. C'est un extrait brun, rougeâtre, aromatique et d'un goût très sapide ; il donne au bouillon la saveur et la couleur et le rend plus nutritif. On trouve une partie d'osmazôme contre sept de gélatine ; la chair des jeunes animaux manque de ce principe, et c'est à son absence qu'on doit attribuer sa qualité moins réparatrice. La plupart des viandes adultes renferment de l'osmazôme, telles que celle du veau, du mouton, du chevreuil, du lièvre parmi les quadrupèdes, le pigeon, l'oie, le dinde, le canard, la sarcelle, le faisan, la perdrix, la bécasse, la bécassine, la caille et généralement tous les animaux à chair noire. L'analyse me l'a démontré chez la plupart d'entre eux, l'analogie doit la faire supposer chez les autres. Toutes ces viandes produisent une

alimentation très tonique et éminemment réparatrice; le lait, le beurre et le fromage contiennent aussi de l'osmazôme.

Des Viandes de boucherie.

Le bœuf et le mouton, *bos, taurus, ovis, aries*, L., sont les animaux dont les chairs servent le plus souvent de nourriture en Toscane, comme dans presque toute l'Europe. On les croit originaires des régions tempérées; ceux de ce pays sont abattus trop jeunes; leur chair serait bien plus nutritive si on les laissait parvenir à la moitié de leur âge. Le bœuf qu'on tue à Florence n'est âgé que de quinze à vingt mois; le mouton n'a guère plus de six mois. Ces viandes se digèrent avec assez de facilité; leur bouillon, quoique peu nourrissant par le peu d'osmazôme qu'il renferme, se marie très bien aux fécules et aux pâtes. C'est de ces animaux qu'on retire plus particulièrement le suif qui sert à nos besoins domestiques.

On mange beaucoup de veau à Florence; il est assez bon servi en ragoût ou rôti; sa chair est réparatrice, quoique peu excitante.

L'agneau qui a tété trois à quatre mois est un

aliment délicat et qui jouit des mêmes qualités que le veau.

La chair du chevreau est très recherchée; elle est de facile digestion et se mange ordinairement rôtie; celle de la chèvre et du bouc est peu usitée, elle est dure, coriace et très pénible à digérer.

Le cochon ou porc, *sus scrofa*, L., a la chair plus dense et plus serrée que celle des animaux précédens; la graisse est plus abondante, plus ferme, plus compacte; elle est très agglomérée sous la peau, où elle forme une couche plus ou moins épaisse qui porte le nom de *lard*. En général la viande de porc est d'une digestion difficile et laborieuse et ne convient qu'aux estomacs vigoureux. Le peuple emploie quelquefois cette viande pour faire du bouillon et en faire de la soupe avec des légumes. La graisse de porc, ou saindoux, accumulée dans l'épiploon, sert parfois à la préparation des alimens. On mange à Florence beaucoup de chair de porc, sous toutes les formes; le jambon et le saucisson, cuit ou cru, est très estimé. Les lapins sont très abondans; on en fait peu de cas.

Des Viandes de venaison.

Le sanglier ou cochon sauvage partage les mêmes désavantages comme les mêmes qualités du porc domestique ; toutefois on fait beaucoup plus de cas de la chair, à cause de l'arôme dont elle est pénétrée, comme celle de tous les animaux qui vivent dans l'indépendance. La hure est fort estimée et très délicate. Le sanglier est rare en Toscane.

Le chevreuil, *cervus capreolus*, L., se rencontre rarement en Toscane; on n'en trouve que dans les parcs appartenant au Grand-Duc et dans ceux des seigneurs ; les meilleurs à manger sont ceux qui ne sont âgés que de quinze à vingt mois. La chair du chevreuil, bien apprêtée, est un aliment exquis ; celle du cerf, quand il est jeune, est tendre et très nourrissante.

Le lièvre, *lepus timidus*, est très abondant dans ce pays ; les marchés de Florence en sont suffisamment pourvus. Il est originaire, dit-on, des climats chauds ; sa chair est très nourrissante et d'une saveur agréable.

Le lapin de garenne est très recherché.

Des Volatiles domestiques.

Les marchés de cette ville sont abondamment pourvus de toute espèce de volatiles domestiques. Il deviendrait fastidieux d'en faire l'histoire naturelle; il suffira de nommer le chapon, le poulet, le canard, l'oie, le dinde et le pigeon. Malheureusement ces volatiles, pour la plupart, excepté le pigeon, sont inférieurs à ceux que fournit la Lombardie, où on les engraisse avec un soin tout particulier; la chair de ces derniers est bien plus tendre, plus nutritive et plus agréable à manger.

Du Gibier.

Outre les volatiles domestiques, un grand nombre vivant dans l'indépendance fournissent un tribut abondant aux tables de Florence, tels que la perdrix, la caille, la grive (dont Lucullus faisait ses délices dans le salon d'Apollon), la bécasse, la bécassine, la gélinotte, le bec-figue, le faisan, etc.

On trouve aussi quelques oiseaux aquatiques, tels que la sarcelle ou canard sauvage, la foulque ou poule d'eau. La chair de ces poissons est plus ou moins facile à digérer ; néanmoins elle est tonique et fournit abondamment du chyle; elle est aussi fort estimée et recherchée.

Du Poisson.

L'homme étant omnivore rend tributaire de ses besoins tous les animaux ; ceux qui habitent la terre et ceux qui vivent dans les eaux de la mer et des rivières, contribuent alternativement et simultanément à réparer ses pertes. La chair des poissons est généralement tendre et d'une digestion facile ; elle abonde en substances réparatrices et possède des qualités spéciales, dont la principale est d'être bien évidemment, dans plusieurs circonstances, aphrodisiaques : c'est pour cela qu'on voit beaucoup plus d'enfans dans les régions maritimes que partout ailleurs.

Tous les poissons n'ont pas les mêmes qualités ni les mêmes propriétés : ceux dont les tissus sont denses et serrés, sont nourrissans, mais d'une digestion fatigante et laborieuse; ceux dont la chair est tendre et légère, subissent promptement les

phénomènes digestifs ; ils doivent avoir la préférence pour les estomacs faibles et languissans. Les poissons onctueux, qui contiennent de l'huile et de la graisse, nourrissent beaucoup ; mais ils se digèrent avec une extrême difficulté, comme l'anguille, le saumon, le hareng, etc.

Le poisson doit être mangé très frais, excepté la raie.

Le marché de Florence est assez fourni en poisson de mer et de rivière, surtout les jours maigres. La proximité de cette ville avec celle de Livourne, dont le port est aujourd'hui un des plus importans de la Méditerranée, facilite l'envoi du poisson de mer, dont les principales espèces sont les suivantes.

Du Poisson de mer.

Le maquereau, *scomber, scombrus*, L., est ainsi nommé parce qu'au commencement du printemps il suit les petites aloses qui le conduisent des mers du nord dans celles de la Méditerranée et dans la Manche. La chair du maquereau est grasse et compacte, d'une saveur qui plaît, sans arêtes et facile à digérer.

Le merlan, *gadus œgelphinus*, L. ; sa chair est

tendre et légère ; celui de la Méditerranée est très délicat.

La raie, poisson cartilagineux dont il existe plusieurs espèces, conserve toujours une odeur de mer très prononcée ; elle est fort bonne ici ; son foie est très estimé.

Le thon, *thymnus ; scomber thymnus*, L., grand poisson de la famille des cétacés, du poids d'environ cent livres de France ; on en prend un grand nombre dans la Méditerranée ; sa chair est rouge, ferme, très nourrissante, et approche par son goût de celle du veau. Il faut avoir un bon estomac pour le digérer ; on le mange frais, salé ou confit dans l'huile d'olive.

La sardine, *clupea spratus*, L., est un poisson d'une extrême délicatesse, d'une saveur exquise ; celle de la Méditerranée est la meilleure. On la mange fraîche et salée ; on l'emploie aussi comme assaisonnement.

L'anchois, *clupea merasicolus*, est plus employé comme assaisonnement que comme aliment.

Le turbot, *pleuronectes rhombus*, a la chair blanche, ferme, succulente, facile à digérer.

La sole, *pleuronectes sola*, a la chair compacte et se digère très bien.

Le carrelet, nom vulgaire d'un pleuronecte, est très abondant ; sa chair est légère et très bonne à manger.

Le rouget, *mullus barbatus*, abonde dans la Méditerranée : c'est un poisson fort estimé; il est assez difficile à digérer; sa chair est blanche, on la dit très aphrodisiaque.

Dans ce pays on fait un usage beaucoup trop fréquent de morue salée, ou plutôt de merluche, qu'on nomme ici *baccalà*.

Ces poissons, envoyés par tonne, secs ou salés, viennent de Terre-Neuve et de la mer Baltique; ils sont toujours durs et coriaces, d'une digestion très difficile, ainsi que les harengs salés, surtout les harengs-saurs. La grande abondance, le bas prix de tous les poissons les rendent d'un emploi fréquent; le peuple en mange toute l'année. Je suis persuadé que la plupart des maladies du tube intestinal, auxquelles il est très sujet, proviennent de l'abus qu'il fait de ces poissons presque à chaque repas.

Le homard et la langouste, de la famille des crustacés, sont, comme on sait, des écrevisses de mer; ils sont très recherchés comme aliment; les chairs sont blanches, d'une saveur délicieuse, très pénibles à digérer; elles ont des qualités aphrodisiaques et prolifiques non contestées.

Les huîtres sont assez abondantes; elles sont trop grasses, trop onctueuses et très difficiles à digérer.

Des Poissons de fleuve et de rivière.

L'esturgeon, éturgeon, *accipenser sturio*, est originaire de la mer, où il reste très petit; sa dimension est seulement d'un ou deux pieds; mais aussitôt qu'il remonte les fleuves, il se développe jusqu'à neuf pieds d'étendue, et pèse jusqu'à trois cents livres. Les muscles dorsaux sont les plus savoureux de tout son corps; sa chair est difficile à digérer, mais surtout lorsqu'il est gras; les laitances en sont recherchées. C'est dans les grands fleuves qu'on rencontre l'esturgeon; celui qu'on reçoit ici vient du Pô.

On prépare dans le nord les œufs d'esturgeon sous le nom de *caviar*. Ce mets, quoique très indigeste, est très recherché par les amateurs.

Le brochet, *esox luccius*, vorace et carnivore, est rare à Florence; son foie est très recherché par les gourmands; sa chair est très estimée, elle fournit une bonne nourriture.

La lavandoise, *cyprinus laociscus*, a une saveur agréable et se digère facilement.

La perche, *perca fluvialis*, poisson de mer et de rivière; celle de la mer est préférable, elle est tendre et succulente.

L'anguille, *muræna anguilla*, vorace et carnivore, est le seul poisson d'eau douce qui entre dans la mer; elle est onctueuse et grasse; elle reste presque toujours dans le fond des rivières; elle ne peut vivre dans le Danube ni dans les rivières qui vont s'y rendre.

Le goujon, *cobitis barbatula*, de petite dimension, très abondant; il est léger, facile à digérer; frit, il n'est point à dédaigner.

La carpe, *cyprinus carpio*, poisson extrêmement fécond, qu'on trouve dans l'Ombrone et l'Arno, ainsi que la plupart de ceux que nous venons de nommer; d'un goût agréable, mais plein d'arêtes qui croisent ses muscles en tous sens.

La tanche, *cyprinus tinca*, aliment d'une saveur agréable, mais d'une digestion assez pénible.

La loche, *cyprinus gobio*, petit poisson qu'on pêche abondamment dans l'Arno.

Tels sont les poissons les plus usités à Florence; ils se trouvent aussi dans les lacs, les étangs et les marais.

La grenouille, *rana*, dont le cœur n'a qu'un ventricule, est ovipare et carnivore; on mange les extrémités en friture et on en fait un bouillon doux et pectoral qui convient aux personnes affectées de lésions de la poitrine. Le saumon et la truite sont apportés des pays étrangers.

Il existe encore quelques substances animales

dont il est indispensable de faire mention, telles que les œufs, le lait et les préparations laiteuses, beurre et fromage.

De l'Œuf.

Les gallinacées fournissent partout abondamment ce précieux aliment, si nécessaire, si agréable, qu'on nomme œuf, dont on se sert pour préparer la plupart de nos alimens, les rendre plus délicats, plus nourrissans et faciliter les digestions; on peut avancer que pris seul ou associé à d'autres substances, il fournit un aliment qui nourrit beaucoup sous un petit volume; il convient aux estomacs faibles comme aux plus forts, selon la manière dont ont l'aura préparé. Nous rappellerons seulement que l'œuf à la coque, cuit à point, convient parfaitement aux convalescens. Toutes les autres préparations dépendent du goût des personnes; elles sont plus ou moins échauffantes, toniques; elles diminuent les évacuations intestinales et produisent du gaz hydrogène sulfuré. Le jaune d'œuf, quand il est étendu dans l'eau chaude avec du sucre, peut servir de boisson très agréable et très salutaire dans quelques maladies.

Du Lait, du Beurre et du Fromage.

Le lait est une substance qu'on a regardée avec raison comme intermédiaire entre la nature animale et la nature végétale. Les proportions des matières butyreuse et caséeuse, sucrée et séreuse, varient infiniment dans le lait, suivant les qualités et l'abondance des alimens dont se nourrissent les animaux. Il est fourni par les vaches, les chèvres et les brebis; en sorte que ceux de ces animaux qui paissent dans les prairies basses et humides ont un lait léger et séreux, tandis que ceux qui prennent leur nourriture sur des lieux élevés, où la végétation est plus vigoureuse, ont un lait épais, surchargé de parties butyreuses et caséeuses. Ce dernier lait, comme tout le monde sait, est le plus savoureux, le plus nutritif. Le lait d'ânesse et de jument, si excellent réparateur, contient beaucoup moins de ces deux substances et une plus grande proportion de matière sucrée; il se rapproche beaucoup de celui de la femme.

Les observations quotidiennes nous apprennent qu'il y a des laits qui conviennent mieux que d'autres à des estomacs affaiblis et délicats. On voit

le lait d'ânesse se digérer très mal, et le lait de chèvre se digérer parfaitement. On voit encore, chez les enfans qui viennent de naître, le lait d'une nourrice dont les apparences sont toutes en sa faveur, occasionner des constipations ou produire des cours de ventre, tandis que le lait d'une autre nourrice moins bien organisée non seulement ne produirait pas ces effets, mais conviendrait tout-à-fait aux fonctions digestives et assimilatrices de l'enfant.

Il est difficile de justifier le pourquoi autrement que par le fait.

Personne n'ignore que la crême du lait sert à former le beurre, tandis que la matière caséeuse forme le fromage. Le beurre et le fromage qu'on apporte à Florence sont de bonne qualité; ils ont reçu des noms de lieux qui désignent l'espèce. L'un et l'autre servent très utilement à la nourriture.

Nous ne saurions passer sous silence ces deux substances, l'une portant le nom de miel, et l'autre celui de cire; elles sont fournies par l'abeille domestique, qui va les récolter dans les nectaires des fleurs; on en fait une grande consommation dans ce pays, dont on connaît déjà les usages.

Depuis fort long-temps je me suis occupé d'expériences ayant pour but de démontrer que les vaches vivant renfermées dans les étables don-

naient presque toujours du lait acide, peu ou point alcalin, tandis que celles qui paissaient dans de bons pâturages, et en plein air, fournissaient abondamment du lait très alcalinisé, sans acidité.

L'illustre chimiste Darcet, qui s'est livré à de fréquens examens sur les qualités de toutes sortes de lait, pour faire connaître l'influence que les substances, comme aliment, peuvent exercer sur la santé suivant leur nature chimique, a toujours remarqué que les vaches, les chèvres, les brebis et les ânesses qui paissaient le plus long-temps à l'air libre, vivant sur de bons pâturages, donnaient toujours du lait alcalin; que celui-là devait être regardé comme étant de bonne qualité, tandis qu'un autre, provenant d'animaux dans des conditions différentes, devait être considéré comme très inférieur, suivant qu'il rougissait plus ou moins le papier de tournesol. Alors il pensa que lorsque le lait était ou devenait acide, on pouvait améliorer sa qualité en le rendant alcalin, au moyen de l'addition du bi-carbonate de soude. Il conseilla d'employer le bi-carbonate de soude pour conserver le lait et l'empêcher de passer à l'état acide, et par conséquent de se décomposer. Il le formula dans la proportion d'un demi-gramme de ce sel pour deux livres de lait (32 onces). Il peut se conserver dans l'été trois jours; on en ajoute un peu plus quand on veut le conserver plus long-temps.

Cette addition du bi-carbonate de soude au lait, loin d'avoir aucun inconvénient, en favorise au contraire la digestion. C'est aussi une remarque que M. Lucas, médecin des eaux de Vichy, a faite depuis long-temps.

Quand il est question du choix d'une nourrice pour un enfant, il ne s'agit pas de prendre celle qui a les plus grosses mamelles, qui souvent ne sont formées que par de la graisse, mais bien celle dont les glandes mammaires sont prononcées, sans être trop volumineuses.

L'acidité du lait, que l'on observe chez certaines nourrices, est une cause très puissante de maladie et de mortalité chez les enfans; il est de la plus haute importance de donner toujours la préférence aux nourrices dont le lait est alcalin. On devra consulter, sur cette matière, le beau travail du docteur Petit, inspecteur des eaux de Vichy, dont les observations ingénieuses méritent une attention toute particulière. Les nouvelles expériences du docteur Donné, de Paris, confirment tout ce que nous avons dit à ce sujet.

Remarques importantes. — On comprend facilement que toutes les substances animales ou végétales qui sont entrées en décomposition, exercent sur nos tissus la plus désastreuse influence. Si cette altération est peu prononcée, que l'usage de

ces substances soit long-temps continué, on ne tardera pas à voir se manifester tous les prodrômes des maladies des fluides, telles que les pétéchies, le scorbut, etc. Si elle est profonde, elle conduira à tous les accidens d'empoisonnement, de syncope, de gangrène, etc. On ne saurait trop le répéter : les substances en putréfaction occasionnent des altérations très graves des parties sur lesquelles elles sont appliquées. Ce sont surtout les animales qui produisent le plus ces pernicieux accidens.

Qu'il me soit permis de signaler à l'autorité les ventes illicites de viandes altérées qu'on livre à vil prix, dans l'été, aux portes de la ville. Je me suis assuré de leurs qualités insalubres; j'ose dire qu'il est du devoir de l'autorité, ordinairement si vigilante, de faire prohiber la livraison de ces substances alimentaires. Je puis en dire autant de quelques viandes de charcuterie vieillies, rances ou déjà très altérées, ainsi que du poisson sec, salé ou boucané. J'ai vu et on a remarqué plusieurs personnes qui ont éprouvé des accidens graves par le fait d'avoir mangé ces substances; ils pouvaient conduire à la mort.

Rien n'est plus funeste que la chair qui provient d'animaux malades. Les préposés du gouvernement ne sauraient être trop attentifs à empêcher la distribution de la chair de ces animaux. On reconnaît

déjà la nécessité d'un marché de la viande de boucherie.

Les auteurs font mention de l'histoire fatale de douze jeunes gens qui moururent pour avoir mangé de la chair d'une vache morte portant plusieurs abcès. Ils rapportent aussi celle non moins déplorable d'une dyssenterie épidémique qui ravagea Venise et Padoue en 1599, parce que les habitans avaient fait usage de la chair de bœufs malades qui venaient de la Hongrie. On peut en dire autant de la nourriture des poissons, qui doit amener les mêmes accidens dans des cas semblables.

En France, tout récemment, il est survenu une maladie épizootique sur les bœufs, et plus particulièrement sur les vaches nourricières; le principe de cette maladie se faisait remarquer sur les sabots. L'autorité, avertie promptement, prit les mesures les plus sages pour empêcher l'usage du lait des vaches malades, ainsi que la distribution des viandes qu'on avait reconnues insalubres; en sorte que personne n'a été incommodé.

Je pense qu'il n'est pas nécessaire de rapporter d'autres exemples sur ce sujet, qui intéresse à tant de titres la santé de tout le monde. Sans doute le Gouvernement s'empressera de prendre des mesures pour parer aux inconvéniens que je viens de signaler.

Des Végétaux.

Les travaux des chimistes modernes ont démontré que les végétaux renfermaient un grand nombre de principes immédiats ; que les uns contenaient beaucoup d'oxigène, de l'hydrogène et du carbone ; d'autres, des acides de différens genres et de l'ammoniaque, des matières muqueuses sucrées, enfin d'autres qui sont azotées. Sans nous arrêter à une division classique, nous allons passer en revue les principaux végétaux de la Toscane qui servent à la nutrition ; toutefois nous sommes obligés, pour l'ordre, de les diviser en plantes potagères ou légumineuses, en graines et en fruits.

Des Plantes potagères ou légumineuses.

La plupart des plantes qui nous servent de nourriture contiennent plus ou moins de matière muqueuse, laiteuse, visqueuse ou sucrée, avec une partie communément appelée *extractive*. Beaucoup

de ces plantes se mangent cuites, à l'effet de les priver de l'acide carbonique et de certains principes âcres qu'elles contiennent; celles dont on fait la plus grande consommation à Florence sont les suivantes :

La chicorée, *cichorium intybus;* vivace, laiteuse, amère et âcre; elle croît partout. On n'emploie que les feuilles; elles se digèrent facilement; elles sont toniques et dépuratives.

Le pissenlit, *leontodon taraxacum*, de la famille des chicoracées. Cette plante est amère et pleine d'un suc laiteux; elle est diurétique et laxative; on en ordonne le suc, ainsi que celui de la chicorée. Le pissenlit est encore bon en salade.

L'endive, chicorée frisée, chicorée blanche, *cichorium endivia;* mêmes propriétés que la précédente.

La laitue, *lactuca sativa;* aliment excellent, cru ou cuit; très adoucissant et calmant.

La poirée blanche, ou bette, *beta alba*, est très nourrissante et adoucissante; les côtes se nomment cardes.

L'épinard, *spinacia oleracea*, de la famille des chénopodées, contient du mucilage, de la fécule verte et un peu d'extractif; excellent aliment.

Le raifort, feuilles et racines, se mange durant toute l'année; plante anti-scorbutique.

La mâche, la blanchette, la doucette, *lactuca*

agnina, croissent partout, dans les champs, dans les jardins. Ces plantes sont très bonnes à manger au printemps; elles contiennent du mucilage et un peu d'extractif.

Le chou, *brassica oleracea*, de la famille des crucifères (Tournefort), possède un grand nombre d'espèces et de variétés; sa douceur et son goût sucré l'ont fait regarder comme un aliment très nourrissant sous toutes les formes, quoiqu'il soit en général flatulescent. En raison de la grande quantité d'acide carbonique qu'il renferme, l'eau dans laquelle on le fait cuire exhale une très forte odeur; elle précipite le mercure dissous dans l'acide nitrique, et par la distillation donne de l'ammoniaque, qui est composé, comme on ne l'ignore pas, d'azote et d'hydrogène.

L'asperge, *asparagus officinalis*, de la famille des asparagées; c'est un très bon aliment; il exerce une action spéciale sur les organes urinaires.

L'artichaut, *cynara scolymus*, de la famille des cynarocéphales; on sert sur les tables ses fleurs non encore épanouies, et on en mange le réceptacle et la base des écailles du péricline; sa racine est apéritive.

Le pourpier, *portulaca*, de la famille des portulacées, est une plante potagère employée comme aliment et comme médicament; elle est préconisée dans le scorbut.

Le cresson de fontaine, *sisymbrium nasturtium*, de la famille des crucifères; il y en a de plusieurs espèces.

Le beccabunga, *veronica beccabunga*, croît dans l'eau avec le cresson; réuni à cette dernière plante et au cochléaria, on en forme un excellent sirop anti-scorbutique.

L'oseille, *numex acetosa*, du genre patience; elle compte beaucoup de variétés; elle est peu nourrissante, mais elle excite l'appétit et aide à la digestion; elle est encore rafraîchissante; elle contient de l'oxalate acidule de potasse.

Les haricots verts, les pois, les fèves, etc., sont de fort bons légumes lorsqu'ils sont convenablement apprêtés, et ils se digèrent très bien.

Les ciboules, la civette, les cornichons, l'échalotte, le laurier-sauce, le romarin, la sauge, le serpolet, la menthe, l'estragon, le persil, le cerfeuil, ne sont usités que comme assaisonnement.

La betterave, *beta vulgaris*, de la famille des chinopodées; les racines sont grosses et charnues, de couleur rouge ou blanche; on la mange cuite en salade; elle est nourrissante et rafraîchissante; elle contient beaucoup de matière mucoso-sucrée. On prétend qu'elle détrônera la canne à sucre; déjà elle fournit une immense quantité de sucre.

La carotte, racine du *daucus carota*, de la famille des ombellifères; tout le monde connaît leur usage

dans les préparations culinaires; elle est ordonnée contre les maladies du foie.

La rave, le navet, *bassica napus*, de la famille des crucifères.

La scorsonère, racine, *scorsonera hispanica*, de la famille des composées; c'est un très bon aliment.

Le salsifis, racine du *trago pogo pratense;* dans cette plante le mucilage laiteux est très abondant.

Le panais, *pastinaca sativa*, de la famille des ombellifères, contient du mucilage sucré et un principe aromatique; c'est aussi le panais qui fournit la gomme *opoponax*.

Toutes ces substances alimentaires sont de bon goût et de facile digestion.

La pomme de terre, tubercule du *solanum tuberosum*, de la famille des solanées, est d'un usage général par toute la terre.

Le chervis, *lium sisarum*, plante vivace dont les racines sont d'une consistance ferme, mais deviennent tendres par la coction; elles contiennent en abondance un principe sucré, sont très nourrissantes et aisées à digérer. Pline le naturaliste rapporte que l'empereur Tibère les aimait tellement, qu'il les exigeait des Allemands en forme de tribut. Le grand Boerhaave et le célèbre Frank, notre illustre maître, les recommandaient dans les hémorrhagies de la poitrine et de la vessie (*hémoptisie, hématurie.*)

L'ognon, *allium cepa*, est nourrissant; il contient une matière mucoso-sucrée et un peu de soufre. L'ognon, ainsi que toutes les alliacées, est diurétique et sudorifique; on l'emploie aussi dans les assaisonnemens. L'ail, le porreau, la rocambole, la civette et l'échalotte sont des aulx; toutes ces substances sont excitantes et entrent dans la composition du vinaigre des Quatre-Voleurs.

Les champignons, de la famille des *fungi*, dont il y a un grand nombre d'espèces et de variétés. Les bonnes qualités forment un aliment très succulent.

La truffe, *lycoperdon tuber*, de la famille des champignons, a beaucoup de parfum, est nourrissante et possède des qualités aphrodisiaques; celles qu'on mange ici viennent de la Romagne et du Piémont.

Beaucoup de plantes médicinales sont apportées à Florence; la plupart sont douées de beaucoup de vertus et contiennent un mucilage fort épais et fort visqueux.

Des Graines.

L'alimentation végétale se tire en grande partie des graines, beaucoup de la famille des graminées; elles fournissent beaucoup de fécule amylacée,

d'amidon et de matière mucoso-sucrée. Personne n'ignore que la fécule est la substance nutritive répandue abondamment dans la plupart des semences; elle y est déposée pour servir à la nutrition et au développement de la plante dans son enfance, et de nourriture toute préparée pour alimenter l'homme. Lorsque cette substance est pure, sa digestion s'opère facilement et forme un chyle réparateur.

Les végétaux qui contiennent le plus de fécule sont les suivans :

Le blé froment, *triticum frumentum*, est presque cosmopolite; outre la fécule et l'amidon, il contient encore beaucoup de gluten, comme on verra plus bas. L'orge, *hordeum*, l'avoine, *avena sativa*, qui prend le nom de gruau lorsqu'elle est dépouillée de son enveloppe; le seigle, graines du *secale cereale;* le maïs, graines du *zea mays*, toutes de la famille des graminées, sont presque composées de fécule, ainsi que les marrons et les châtaignes, *fagus castanea*, de la famille des amentacées.

Il existe dans le commerce une foule de fécules, telles que l'arrowroot, le tapioka, la semoule, le salep, le sagou, ainsi qu'une grande quantité de pâtes de toutes sortes, dont les principales sont le macaroni et le vermicelle. Dans ce pays on excelle pour la préparation des pâtes, dont les formes sont extrêmement variées.

Les pois secs, les haricots, les fèves, les lentilles, de la famille des légumineuses, sont des alimens très usités à Florence. Nous devons faire remarquer que le peu de digestibilité de ces substances est dû particulièrement à leur enveloppe; elles sont alors réfractaires aux forces digestives; en purée, elles forment un bon aliment.

Le riz, *oryza sativa*, plante presque aquatique, l'une des plus riches productions de l'Egypte et de l'Italie; ses semences amylacées, qui contiennent de la fécule et une matière mucoso-sucrée, nourrissent plus d'individus que toutes les céréales de blé, de froment, de seigle et autres; c'est un aliment de premier ordre; il convient à tous les estomacs; il possède aussi des qualités émollientes et adoucissantes dont on retire les meilleurs résultats dans quelques maladies intestinales, etc.

Du Pain.

La substance qu'on nomme pain est tirée de toutes les espèces de froment qui contiennent, dans des proportions gardées, de la fécule, du gluten, de la matière mucoso-sucrée et de l'amidon. La meilleure farine doit contenir, dans ses principes, de

l'albumine, du phosphate de chaux et une certaine quantité de son que l'on trouve même dans la fleur de farine. On pourra juger à peu près de la quantité de gluten contenue dans une farine, par la quantité d'eau que cette farine absorbe : plus il y aura de gluten, plus la proportion d'eau sera considérable (Voyez à ce sujet le beau travail de MM. Baruel et Orfila). La bonne farine doit en contenir quatre à cinq onces par livre de seize onces ; sa couleur doit être d'un blanc tirant sur le jaune, douce, pesante et sèche; sa saveur peut être comparée à celle de la colle fraîche. Le célèbre Parmentier a dit que pour avoir une bonne qualité de pain il ne suffisait pas d'avoir une bonne farine, qu'il fallait savoir la préparer. Après avoir formé une pâte bien pétrie, l'avoir pénétrée du levain qui l'a altérée par une fermentation parfaite, on termine cette opération par la coction. De cette manière on a un pain léger; il nourrit plus promptement, mais il nourrit moins bien : car ce qui contribue à rendre le pain léger, diminue sa faculté nutritive ; alors il se dissout mieux, se digère plus promptement et assimile mieux les personnes faibles. Il paraît donc que plus la matière glutineuse s'est altérée, moins le pain est nourrissant. C'est une preuve certaine de la faculté nutritive de cette substance, qui, insoluble par elle-même, le devient parfaitement par son union avec la fécule, et contribue à augmenter

la faculté nourrissante du pain. Plus l'amidon et le gluten sont abondans, plus le pain est d'un blanc orangé, comme celui de Bruxelles, le plus savoureux et le plus beau du monde.

Le pain qu'on fait à Florence n'est réellement que d'une première seconde qualité; néanmoins il a un bon goût, il est nourrissant et de facile digestion. On pourrait exiger plus de propreté de la part de ceux qui sont chargés de le préparer, comme de ceux qui doivent le distribuer.

Le pain de froment n'est pas le seul dont on fasse usage; l'épeautre, le seigle, l'orge, le blé de Turquie (maïs), le sarrasin, etc., peuvent former du pain, mais quelle différence dans leurs propriétés! (Voyez l'ouvrage de Parmentier.)

Il nous reste à dire un mot sur le pain de pommes de terre : seules, on ne peut en faire du pain; mais lorsqu'elles sont mélangées avec une certaine quantité de farine céréale, elles forment un pain nourrissant et savoureux, qui peut se conserver long-temps sans s'altérer.

Remarque. — Le pain forme la base de la nourriture des peuples de l'Europe; ils ne sauraient s'en passer sans altérer leur organisation : c'est le premier besoin de la vie, a dit le célèbre professeur Hallé. Aussi cet aliment réclame l'attention la plus exercée pour n'en point manquer; il importe à tous

de savoir l'apprécier. Tous les gouvernemens, particulièrement celui de la Toscane, prennent des soins infinis pour s'assurer des provisions considérables de céréales pour les besoins de la nation.

Des Fruits.

La troisième partie de notre division des végétaux comprend les fruits, ou productions des différens arbres et arbrisseaux et de quelques plantes. Plusieurs principes constituent les fruits, tels que des acides de diverses qualités, des alcalis; quelques-uns contiennent beaucoup de matière mucoso-sucrée, de la gomme et de la fécule, etc. On les désigne sous les noms de fruits acides, doux, astringens et acerbes.

Avant de passer à la courte histoire des fruits, jetons un coup d'œil sur leurs qualités nutritives et leurs effets sur l'économie animale. La plupart de ces substances, lorsqu'elles ont acquis le degré de maturité convenable, sont d'excellens alimens qui exercent sur nos fonctions les plus salutaires effets, lorsqu'on n'abuse pas de leur emploi. Elles possèdent à un très haut point la qualité sédative, en diminuant d'une manière très sensible l'action du

système sanguin ; et en effet, il paraît qu'après une trop grande ingestion de fruits dans l'estomac, leur digestion diminue l'action contractile et pulsative du cœur et des vaisseaux artériels, en empêchant le sang artériel de repasser moins rapidement à l'état de sang veineux ; par conséquent, il résulte que le sang reprenant moins promptement de l'hydrogène carboné, il doit s'en dégager une portion moindre de calorique. « Outre cela, dit « Tourtelle, les substances des fruits agissent sym- « pathiquement sur toute l'économie animale ; ils « diminuent la fréquence des actes de la respira- « tion, et il passe par conséquent moins de calo- « rique dans le sang pulmonaire. » C'est de cette manière qu'on peut concevoir leur action réfrigérante.

Si les fruits sont utiles dans quelques maladies, l'expérience prouve qu'ils peuvent aussi en faire naître, telles que la dyspepsie, la dyssenterie, des cours de ventre diarrhéiques et plusieurs autres affections analogues, surtout lorsqu'on en fait un usage immodéré, comme le peuple de Florence, qui n'attend presque jamais la maturité de ces substances pour les manger. Il ignore que les tissus compactes de la plupart des fruits, lorsqu'ils ne sont pas mûrs, les rend moins solubles ; ils séjournent forcément un temps plus long dans l'estomac, ils passent ensuite à la fermentation acide qui fati-

gue beaucoup cet organe, en portant le trouble et le désordre dans toutes les fonctions : de là surgissent une foule de maladies.

Les fruits apportent de grandes modifications bienfaisantes lorsqu'on en use modérément; car, arrivés au dernier terme de maturité, leur usage est indiqué par la nature même; aussi le créateur de toutes choses en a-t-il pourvu abondamment les pays chauds. La Toscane a été favorisée à souhait sous ce rapport, comme sous beaucoup d'autres; on y trouve absolument tout ce qui est nécessaire aux besoins de l'homme.

Des Fruits acides.

On désigne par cette qualification les groseilles, les cerises, l'épine-vinette, le citron, les pommes, la pomme-d'amour, les poires, les prunes et les pruneaux.

De la groseille, *ribes rubrum*, fruit du groseillier : c'est une baie rouge ou blanche, d'une acidité agréable, très rafraîchissante.

De la cerise, *cerasion :* fruit charnu presque rond, glabre, renfermant un noyau, légèrement acide et rafraîchissant : sa chair offre un grand

nombre de variétés, elle contient beaucoup de suc.

De l'épine-vinette, *berberis vulgaris :* arbrisseau épineux; ses baies mûrissent en automne, elles contiennent de l'acide citrique et une petite quantité de matière mucoso-sucrée; elles ont un goût exquis lorsqu'elles ont éprouvé l'atteinte d'une douce gelée. On fait avec ce fruit du sirop, de la gelée et des confitures qui offrent une nourriture et une boisson très agréables et fort rafraîchissantes.

Du citron, *citreum malum;* on lui donne encore le nom de *mala media, mala assyria,* parce que ce fruit a été apporté de la Médie et de l'Assyrie; il contient une grande quantité d'acide citrique; on s'en sert pour former des boissons et pour assaisonner les mets.

Les pommes, fruits, de diverses variétés, du *malus communis,* contiennent beaucoup d'acide malique et une partie mucoso-sucrée. Le pommier est peu cultivé en Toscane, on n'en trouve que dans les jardins et vergers. Néanmoins, les espaliers particuliers fournissent de bonnes qualités de fruits, telles que la reinette, le rambour, de la calville rouge, de violette et d'api; elles sont très nourrissantes, surtout cuites.

De la pomme-d'amour, *solanum lycopersicam :* fruit d'un rouge vif, très employé pour les sauces

et les ragoûts. L'aubergine, ou mélongène, de la même famille; ses fruits sont blancs et ovalaires; ici on les mange comme un mets recherché.

Des poires, *pyrus communis*, de la famille des rosacées, fruit du poirier; il existe au moins cent cinquante variétés, différentes par la grosseur, la couleur et la saveur. Les poires des espèces cultivées ont à peu près les mêmes qualités que les pommes.

Des prunes et des pruneaux, fruits du prunier, *prunus domestica*, famille des rosacées; dans leur fraîcheur ils sont acides plus ou moins, selon les espèces très nombreuses; désséchés, ces fruits forment d'excellentes confitures et compotes. Le suc des pruneaux est laxatif.

Tels sont à peu près les fruits acides; ils sont plus ou moins nutritifs selon que leur parenchyme est plus ou moins dur, que leurs principes mucilagineux et sucré sont plus abondans.

Des Fruits doux.

Les fruits doux contiennent plus de matière mucoso-sucrée que d'acide; ils sont très nourrissans, d'une digestion facile et très agréables au

goût. Cette qualité comprend les abricots, les oranges, l'ananas, les melons, le concombre, la courge ou citrouille, les fraises, les framboises, les pêches, les figues, les dattes, l'arbousier, le grenadier, le jujubier, les raisins, etc.; viennent ensuite les fruits à coque dure et ligneuse, tels que les noix, les noisettes, les faines, les amandes, etc.

Les abricots, fruits de *l'armenica vulgaris*, famille des rosacées : doués d'un parfum délicieux, ils renferment un principe muqueux et sucré très abondant; la chair en est douce et très nourrissante, de facile digestion; l'amande que contient son noyau est amère, elle renferme de l'acide prussique; on en fait une liqueur.

Les oranges, *citrus aurantium*, famille des hespéridées, fruits de l'oranger, un des plus beaux qu'ait produits la nature, par la blancheur et l'odeur suave de ses fleurs, par ses feuilles d'un beau vert dont il ne se dépouille jamais, par ses fruits et par le spectacle admirable des boutons, des fleurs épanouies et des fruits qu'il offre en même temps. L'oranger n'est cultivé en Toscane que dans les serres. La plupart des oranges qu'on mange ici sont apportées de la Sicile, de la Grèce ou de Malte; on en compte plusieurs variétés. Les oranges ont des qualités éminemment rafraîchissantes et sédatives. L'eau distillée de fleurs d'oranger est très utile en médecine.

L'ananas, *bromelia ananas*, de la famille des bromélies, se cultive dans les jardins et dans les serres chaudes. Ce fruit est servi sur la table des gens opulens; il a une saveur et une délicatesse exquises, avec un parfum délicieux.

Les melons, *cucurmis melo*, de la famille des cucurbitacées; ils renferment un grand nombre d'espèces et de variétés; ses chairs sont tendres, sucrées, fondantes, abondantes en principes aqueux, d'un parfum doux et agréable, quelquefois musqué; très rafraîchissans, mais de difficile digestion pour quelques estomacs.

Les melons d'eau, ou la pastèque, *cucurbita citrullus*, de la famille des cucurbitacées; ses fruits sont d'une grosseur énorme, très abondans à Florence; ils sont très aqueux, ils contiennent beaucoup de substance mucoso-sucrée. Quand ils sont arrivés au degré de maturité convenable, le peuple de ce pays en mange considérablement pendant l'été; ils sont très nourrissans et rafraîchissans, très fermentescibles; qualité diurétique. On ne doit en manger qu'avec prudence.

Le concombre, *cucurmis sativus*, de la famille des cucurbitacées; on en compte beaucoup d'espèces et de variétés, usitées comme aliment difficile à digérer. Quand les concombres sont jeunes, ils portent le nom de cornichons, on les fait confire dans le vinaigre; préparation très recherchée comme assaisonnement.

Courge, citrouille, potiron, sont des variétés des *cucurbita*, de la famille des cucurbitacées; elles renferment des herbes annuelles très fortes et qui produisent les plus gros fruits connus. Les calebasses communes sont les fruits de la *cucurbita lagenaria;* dans leur enfance, on en fait des vases propres à conserver des liquides.

Des fraises, *fragaria vesca*, de la famille des rosacées, de plusieurs variétés; fruit pulpeux succulent : elles contiennent en partie égale de l'acide citrique et de l'acide malique, du sucre, du mucilage et un arôme des plus agréables; elles sont tendres, très solubles et fort nourrissantes.

Les framboises, *rubensidæus*, de la famille des rosacées, fruit du framboisier, rafraîchissant, acidulé et sucré, qu'on mange avec plaisir à cause de son suave parfum.

Les mûres, fruit du *morus nigra*, de la famille des urticées, contient de l'acide citrique, de l'acide tartareux avec du sucre et du mucilage rafraîchissant. On en fait d'excellent sirop dont on se sert en médecine.

Les pêches, fruit de l'*amygdalus persica*, de la famille des rosacées; c'est un drupe dont le volume, la figure et la saveur varient beaucoup. Ce fruit contient un mucilage très aqueux, très sucré; quelques espèces ont une chair compacte qui doit en rendre la digestion plus difficile. En général,

les pêches sont excellentes, très nourrissantes et sédatives.

Les figues, du *ficus carica*, de la famille des palmiers dont les variétés sont multipliées à l'infini; elles contiennent une grande quantité de substances mucoso-sucrée, mucilagineuses, nourrissantes et adoucissantes; elles sont très abondantes dans ce pays.

Les dattes, du *phœnix dactylifera*, de la famille des palmiers. Ces fruits sont très usités, contiennent du sucre et une grande quantité de mucilage épais, adoucissans et pectoraux; ils viennent du Levant. Les jujubes ont les mêmes qualités; le jujubier croît naturellement en Toscane. Les fruits de l'arbousier et du grenadier sont peu usités.

Les raisins, *vitis vinifera*, de la famille des vignes, ont une quantité innombrable de variétés. Lorsque ces fruits sont très mûrs, dans leur état de fraîcheur ou secs, ils jouissent des mêmes propriétés que les précédens.

Les noix, les noisettes, les amandes, les faines, les amandes du fruit du pin forment une classe de fruits particuliers. Enveloppés dans des coques dures et ligneuses, ils se conservent long-temps sans s'altérer, contiennent de l'huile, de l'alkali et une matière très prononcée de mucoso-sucré qui les rend très agréables à manger. Peu solubles, il faut en user discrètement.

Des Fruits astringens et acerbes.

On donne le nom de fruits astringens à ceux qui ont la propriété de rapprocher et de serrer les tissus des solides, de condenser et d'augmenter la force de cohésion des fluides. Toutes les substances végétales astringentes ont une saveur âpre et acerbe; elles contiennent de l'acide gallique et une substance gommeuse un peu sucrée.

Les principaux fruits dont la saveur est acerbe sont les coings, les nèfles, les olives, les sorbes, les airelles, etc.

Les coings, *pyrus cidonia*, fruits du coignassier, de la famille des rosacées, très recherchés pour certaines préparations alimentaires; leurs chairs sont très parfumées et un peu acides; elles se mangent cuites et sont très nourrissantes; on en fait des sirops, des gelées, des liqueurs, des robs, etc.

Les nèfles, du *mespilus germanica*, fruits du néflier; ils ont une saveur âcre, mais en vieillissant ils obtiennent de la douceur et un léger goût de vin; ils sont très astringens.

Les olives, *olea europœa*, de la famille des jasminées, fruits de l'olivier, dont on recueille une

quantité considérable dans toute la Toscane; on en retire, par expression, une huile fine, douce et agréable, dont tout le monde connaît l'usage. Les olives confites, mangées crues ou cuites, sont astringentes; ce sont des drupes.

Les sorbes, fruits du *sorbus domestica*, de la famille des rosacées, du sorbier ou cormier; les fruits sont petits, de la forme de la poire, en grappes rouges comme du corail; ils sont agréables au goût; leur usage convient dans les relâchemens diarrhéiques.

Les airelles, *vaccinium*, de la famille des vacciniées. Les baies du *vaccinium myrtillus* sont fort connues dans ce pays; elles se mangent crues ou confites, d'une agréable acidité, rafraîchissantes et astringentes.

Il m'a paru inutile d'énumérer un plus grand nombre de fruits; par ceux que je viens de rapporter, on verra que la Toscane ne le cède à aucun pays pour l'abondance et la qualité des productions.

Des Boissons.

Tous les liquides sont destinés à étancher la soif et portent le nom de boissons. Les pertes que les

hommes font par les exercices, par les travaux, par l'ingestion des alimens solides, par une température élevée, produisent le sentiment de la soif. Le premier liquide que la nature fournit est l'eau, qu'on trouve heureusement avec abondance partout. Ensuite l'homme imagina de se créer diverses boissons excitantes et nourrissantes. Le vin et les autres liqueurs fermentées ne sont dus qu'aux progrès de la civilisation. Ces boissons furent employées à fortifier les forces languissantes de tous les appareils de l'économie animale, et à fournir à l'assimilation. Sans nous arrêter aux préparations, d'ailleurs bien connues, des diverses boissons dont on fait usage dans cette ville, nous dirons qu'après l'eau potable, dont nous avons fait l'histoire, le vin qu'on recueille dans toute la Toscane est généralement bon. On conçoit aisément qu'il y a de grandes différences dans les qualités, non seulement par rapport à l'espèce du raisin et à la nature du terroir, mais encore par rapport aux diverses proportions des principes et à la manière dont on a conduit la fermentation. Il est inutile de répéter que le vin pur ou coupé avec de l'eau sert de boisson à tous les habitans de Florence.

Le vin est un composé d'eau plus ou moins considérable, ainsi que d'une quantité variable d'alcool qui lui donne une action tonique plus ou moins grande; de mucilage, d'une matière végéto-ani-

male, d'un principe colorant bleu, tirant sur le rouge; un atome de tain, d'un arôme qui diffère selon l'espèce et la qualité du vin et la contrée où il est récolté; de l'acide acétique, du tartrate acide de potasse, du tartrate de chaux, de l'hydrochlorate de soude, du sulfate de potasse, etc. (Voyez à ce sujet l'ouvrage de Chaptal.)

Le principe qui fait surtout varier les effets des vins et des liqueurs fermentées sur l'économie animale, c'est l'alcool; il est le principe actif des vins. Ceux de la Toscane sont très alcoolisés; certaines qualités sont très supérieures et ne le cèdent pas aux meilleurs vins du midi de la France.

On fait usage ici de toutes les boissons composées usitées dans les autres contrées de l'Europe.

Nous avons omis à dessein de parler du sucre, du café, du chocolat et de beaucoup d'autres substances qui servent aux usages que tout le monde connaît. Nous terminons ici le chapitre si intéressant de la bromatologie; nous renvoyons aux ouvrages spéciaux, pour avoir sur ce sujet des renseignemens plus étendus.

CHAPITRE III.

DES HÔPITAUX, DES HOSPICES ET DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE.

Bien des plumes éloquentes se sont exercées sur la description des hôpitaux, hospices et autres asiles de charité qui se trouvent à Florence ; peu de choses nous restent à signaler. Toutefois nous pensons qu'il ne sera pas inutile de rappeler que tout le monde est convaincu de la bonne gestion d'une administration qui a su parfaitement régulariser tous les services de ces lieux d'asile, ouverts au malheur et à la souffrance. Chaque administration spéciale est mue par un esprit de philantropie digne d'exemple. Tous les malades reçoivent indistinctement les soins et les secours les mieux entendus, tant de la part des médecins chargés du service de santé, que de celle des surveillans, des

infirmiers, etc., qui tous s'empressent avec le même zèle à soulager l'humanité souffrante.

L'hôpital principal, pris pour type de notre investigation, est construit, comme on sait, sur une échelle d'architecture à nulle autre semblable. La place qui le décore, ses portiques, son ensemble de distribution, sont parfaits; il porte le nom de *Santa-Maria-Nuova*. Il peut contenir dans ses vastes dortoirs près de six cents malades. A ce sujet, je demanderai pour quel motif les grandes croisées qui éclairent ces dortoirs et qui servent à renouveler l'air, ne vont qu'à moitié des murs; en sorte que le tiers inférieur à peu près rentre toujours humide, chargé d'un air incessamment saturé de gaz carbonique. Il serait très facile de faire disparaître cette insalubrité, au moyen de percemens dans le bas des murs qui livreraient passage à l'air ambiant vitalisé, en chassant celui qui est vicié.

C'est dans l'enceinte de cet hôpital que se trouve placée la faculté de médecine; les amphithéâtres y sont commodément distribués, bien aérés, très sonores; les jeunes candidats viennent y terminer leurs études médicales qu'ils ont commencées à l'université de Pise. La faculté de Florence devrait s'appeler de perfectionnement. Ses cours sont à peu près divisés, dans l'enseignement de la chirurgie, de la médecine et des accouchemens, ainsi qu'il suit :

La chirurgie ou clinique externe est livrée aux soins du professeur Andrei, qui s'acquitte de ses fonctions en vrai et bon chirurgien. M. Zannetti enseigne l'anatomie avec un génie tout particulier et l'éloquence la plus simple et la plus persuasive. Ce cours d'anatomie est complet et des plus complexes. Il faut suivre ce savant professeur dans son exposition méthodique de la névralgie des organes de la tête, dans celle du grand sympathique, dans tous ces plexus nerveux si inextricables, pour se faire une idée de son savoir. Il faut aussi le dire, les préparations sont merveilleusement faites, ainsi que celle des vaisseaux sanguins; les injections des vaisseaux lymphatiques ne laissent rien à désirer. L'étude de la splanchnologie, si utile à connaître pour l'exercice de la médecine, est décrite, dans toutes ses parties, avec une précision remarquable; il faut aussi faire la part d'éloges que méritent les habiles et laborieux préparateurs qui, sous la direction de leur maître, confectionnent des pièces anatomiques aussi curieuses qu'elles sont parfaitement imitées.

On ne doit pas moins de louanges au professeur Betti, qui fait le cours de physiologie et de pathologie chirurgicale. Tous ces professeurs sont d'habiles praticiens et méritent à juste titre la réputation dont ils jouissent.

Le professeur Bufalini est chargé, comme nous

l'avons déjà dit, de la clinique et de la pathologie internes; sa réputation est aussi brillante que son savoir est étendu. Ce savant, plein de modestie, possède tous les secrets de l'art médical; nul n'est plus profond que lui dans les recherches si importantes du diagnostic, comme dans ses prévoyances du pronostic. C'est un des plus illustres médecins de l'Italie. Le Souverain, juste appréciateur du mérite de ses sujets, vient d'honorer ce célèbre professeur de la décoration de l'ordre de Léopold.

La chaire d'accouchement, dans cette faculté, est tenue par le professeur Mazzoni, accoucheur de la Grande-Duchesse; son mérite et son habileté dans la pratique comme dans l'enseignement le rendent un des hommes les plus remarquables dans son art.

Le professeur Norfini est chargé d'instruire les sages-femmes de l'hospice de la Maternité; son zèle comme son savoir en font un des hommes du plus grand mérite dans l'art des accouchemens. Je me suis assuré que les élèves sages-femmes étaient très instruites dans la plupart des parties des accouchemens, ainsi que de tous les soins, de tous les préparatifs que réclament les femmes en couches.

La chimie est démontrée par le célèbre professeur de Gazzerie, dont le savoir et la réputation sont immenses; ses ouvrages sur la physique et la chimie l'ont placé au nombre des savans dont les noms ne s'oublient point.

Beaucoup d'autres professeurs non moins remarquables occupent les chaires des autres branches de la science, et s'acquittent de leur charge par de savantes et utiles leçons.

L'hôpital de *Santa-Maria-Nuova* possède un cabinet d'histoire naturelle et des pièces anatomiques pathologiques, très curieuses, très importantes pour la science.

Sa bibliothèque, sans être riche, renferme de bons ouvrages sur la science.

Cet hôpital possède un petit jardin botanique qui n'est pas sans importance.

L'hôpital militaire est très bien organisé, sur le système à peu près de ceux de France.

L'hospice des aliénés est un objet de vénération et de sollicitude de la part des personnes qui le dirigent et le desservent.

Enfin d'autres lieux d'asile sont ouverts aux pauvres; ils prouvent la grande mansuétude du souverain et la sollicitude active du gouvernement pour les classes malheureuses.

Florence possède beaucoup d'autres médecins renommés, parmi lesquels on peut citer MM. Lazzarini, Bazzelloti et Agostini, qui justifient la réputation dont ils jouissent.

Au moment où j'écris ces lignes, on vient de m'annoncer la nomination d'un nouveau médecin de la cour, pour remplacer le docteur Nespoli,

décédé. La réputation aussi juste que méritée de M. le docteur Del Punta, réputation qui l'a devancé à Florence, lui a valu les suffrages du public florentin. Le choix du Souverain, si bon appréciateur du mérite, ne peut que l'honorer et augmenter la considération dont il jouit.

Des Prisons et de leur régime.

M. le docteur Agostini, praticien très éclairé de Florence, a bien voulu m'accompagner et m'aider dans mon investigation des prisons de Florence. Nous avons examiné tous les lieux qui servent à renfermer les criminels. Je ne crois pas que dans aucun pays du monde les prisonniers soient traités avec autant d'humanité, de commisération que dans le *Bargello* (prison). Les logemens ou chambrées sont spacieux, assez aérés, tenus proprement; ils contiennent quatre, six et huit lits, dont chaque prisonnier a le sien, qui se compose d'un matelas placé sur un lit de camp, d'une paire de draps et d'une couverture de laine. Les cellules, qu'on nomme cachots, sont aussi en bon état. Tous ces lieux sont munis de cabinets d'aisance.

La nourriture est excellente, le pain est abon-

dant et de bonne qualité; la soupe maigre et grasse que j'ai goûtée, ainsi que la viande et les légumes, sont aussi du meilleur choix et bien apprêtés.

Cette prison, de l'aspect le plus triste, mal placée, mal disposée, est un vieux bâtiment qui servait au même usage dès les premiers temps; c'était aussi le siége du podestat. Il y manque une promenade, objet si précieux, si utile, si indispensable pour l'entretien de la santé. Les prisonniers ne sont obligés à aucun travail, et c'est là une des causes de perversion et de démoralisation pour eux.

Le Grand-Duc, à qui rien n'échappe, surtout quand il s'agit d'améliorer le sort de ses sujets, même à l'égard de ceux que la justice a frappés de ses rigueurs, a ordonné la construction d'autres prisons dans des conditions plus en rapport avec l'humanité. S. A. I. a prescrit de rechercher et de mettre à profit les expériences tentées par les médecins de toutes les nations, ainsi que tout ce qui a pu être publié sur ce sujet important.

D'après les observations les plus authentiques, faites par les médecins les plus recommandables par leur savoir, américains, anglais, et particulièrement en France par M. Lucas, il a été unanimement reconnu que l'oisiveté dans les prisons est une cause très puissante de corruption et enfante une multitude de crimes; que le contraire a lieu lorsque les prisonniers sont assujétis au travail ou à

l'isolement de jour et de nuit, mais plus particulièrement celui de nuit. Ce moyen est non seulement propre à prévenir le poison funeste de la corruption, mais encore à corriger efficacement leurs mauvaises dispositions en les préparant à revenir de leurs égaremens, et à les rendre capables de rentrer un jour dans la société avec des sentimens honnêtes. Mais il faut se hâter de démontrer qu'on n'obtiendra ce résultat que par un travail physique adapté à la constitution organique et à l'intelligence du prisonnier. Les exhortations chrétiennes acheveraient de ramener ces hommes égarés.

L'expérience a donc prouvé que le système cellulaire isolé ne nuisait pas à la santé, lorsque les cellules étaient bien aérées, bien éclairées, sans humidité. Il ne sera pas inutile de dire qu'on doit contraindre le prisonnier à se tenir rigoureusement propre par des lotions quotidiennes sur les surfaces cutanées, et à tenir ses vêtemens en bon état. Des récompenses comme des châtimens devraient être mis en usage à l'effet d'y parvenir. Une expérience personnelle de plus de vingt ans en France m'a convaincu que ces moyens étaient ceux qu'on devait préférer, comme étant les plus conformes aux mœurs et aux habitudes de ceux qui sont condamnés à subir la peine de l'incarcération.

Du danger des inhumations dans l'intérieur de la ville, et des sépultures hors de la ville.

Depuis des temps très reculés, on a senti la nécessité de donner aux morts la sépulture, soit pour se délivrer d'un spectacle affreux, soit pour prévenir les maladies dangereuses que produirait infailliblement la putréfaction des corps laissés sans sépulture, au milieu des populations, et livrés à toutes les insultes de l'air. Les nations les plus éclairées, comme les peuples les plus sauvages, ont attaché une grande importance aux sépultures. Tous ont conservé cet attachement extrême aux lieux qui contiennent les cendres de ceux qui leur furent chers. Mais aucun peuple ne fut plus religieux, n'attacha plus de gravité, plus de solennité que les Romains aux sépultures. Ils se conformèrent, dans les premiers temps, aux nations italiennes dont ils étaient entourés, en rendant à la terre les dépouilles mortelles, lorsqu'elles n'étaient pas consumées par le bûcher, dans des lieux voisins de l'habitation. Ces dispositions durèrent jusqu'à ce que ce peuple, doué d'une si haute intelligence, comprit les périls des inhumations intérieures et

les fit défendre par une loi; Cicéron rapporte le texte de cette loi, ainsi conçu : *Hominem mortuum in urbe ne sepelito neve urito.* Toutefois on permit d'honorables exceptions en faveur des hommes qui avaient rendu de grands services à l'état; quelques familles conservèrent aussi le privilége d'avoir leur sépulture dans les champs esquiliens et même dans quelque autre partie de la ville, mais peu voulurent user de cette tolérance, qui finit par tomber tout-à-fait en désuétude.

On sait que toutes les nations ont respecté les lieux destinés aux inhumations. Le sage Plutarque a fait observer que ceux qui violèrent les tombeaux furent punis par les dieux en périssant malheureusement : c'est ce qui arriva à Lysimaque, à Pyrrhus et à Sylla. Solon fit une loi contre ceux qui profaneraient les sépultures; ce crime inspira toujours une horreur extrême à tous les peuples de l'antiquité. « Cette vénération pour les morts, » dit le modeste Monfalcon, « ce respect pour les lieux qui « contiennent leurs dépouilles, tiennent essentiel- « lement à l'ordre social; malheur à la nation qui « les méconnaîtrait! La profanation des tombes « royales de Saint-Denis est l'un des crimes affreux « qui ont déshonoré la révolution française. Quel- « ques scélérats osèrent porter des mains sacriléges « sur les cercueils d'Henri IV et de Louis XIV, et « la majesté du séjour de la mort n'inspira aucune

« crainte à des êtres si pervers, que le génie du mal « conduisait. »

Des nations asiatiques, et, à leur exemple, les Egyptiens, les Grecs et les Romains, proscrivirent par des lois sévères d'enterrer les morts dans les lieux habités. Ils consacrèrent une partie de terrain qu'ils nommèrent champ d'asile; ils lui donnèrent aussi d'autres noms et portèrent tous leurs soins à les garantir des émanations putrides.

Il est donc bien avéré que toutes les classes de la société qui composent la population d'une grande ville, doivent se soumettre aux réglemens sanitaires, dans l'intérêt commun, sans distinction ni privilége. L'opinion de tous les hommes célèbres qui se sont occupés spécialement des réglemens d'hygiène conservatrice propres à rassurer tous les esprits par leurs mesures sévères conformes aux lois de la décomposition des corps, est unanime pour éclairer les gouvernemens sur les terribles inconvéniens qui peuvent résulter des inhumations dans l'intérieur des villes. Il est bon de répéter que les sépultures près des lieux habités compromettent gravement la salubrité publique; qu'il est bien démontré que les miasmes qui s'exhalent des tombes peuvent causer des catastrophes épouvantables; que non seulement ils donnent plus d'intensité aux maladies régnantes, mais encore ils font naître des maladies contagieuses dont les ravages sont affreux.

On n'a qu'à consulter les mémoires des médecins les plus célèbres de tous les pays qui ont publié de si importantes observations sur cette matière.

Comment se fait-il que le Gouvernement toscan, pourvu de tant de lumières, de connaissances si supérieures en toutes choses et particulièrement en administration, souffre encore et autorise par son silence les inhumations privilégiées? J'ose ici prendre la liberté de solliciter respectueusement, dans l'intérêt particulier de la ville de Florence, l'intervention souveraine pour qu'elle se fasse rendre compte des dangers que les sépultures intérieures peuvent attirer sur la ville, dans les cas que je viens de citer, et, après le rapport qui en sera le résultat, ordonner qu'on prenne les mesures nécessaires pour faire cesser cet état de choses, dans quelle circonstance que ce soit.

Sans doute, dominés par des idées religieuses mal conçues, des hommes puissans, pour n'être point confondus avec le vulgaire, ont voulu et veulent encore obtenir, dans le tombeau, des distinctions humaines; mais pourquoi les vouloir dans des lieux où ces sortes d'inhumations présenteraient les dangers que je viens de signaler?

Des sépultures en dehors de la ville et de leurs bons résultats.

Examinons les lieux où l'on pourra rendre les devoirs de la sépulture avec toute la sécurité possible. A ce sujet, qu'il me soit permis d'emprunter les pensées du savant déjà cité, pour démontrer toutes les conditions que réclame l'asile des tombeaux.

Dans une ville dont la population nécessite plusieurs cimetières, ils doivent être situés, autant que les localités le permettent, sur un lieu élevé, à une distance peu considérable de la ville, et au nord des habitations; de telle sorte que le vent du sud ne passe point sur elles, après s'être chargé des émanations des cimetières. On évitera de les placer dans des lieux bas et exposés aux inondations. Chaque cimetière doit être clos de murs de huit ou dix pieds français d'élévation, et ne contiendra d'autre édifice habité que le logement du gardien.

Il importe beaucoup de donner un caractère imposant aux tombeaux et d'entourer les sépultures d'hommages de piété; ceux qu'on voit à Florence sont de véritables modèles. Nul peuple ne

porte aux lieux funéraires plus de respect religieux et de recueillement que le peuple de cette ville.

Le lieu d'asile des trépassés de la ville porte le nom de *Trespiano:* il est à quatre milles et demi de Florence, hors de la porte San-Gallo, sur une colline et très convenablement exposé; il réunit toutes les conditions que je viens de signaler. Il est fâcheux que son étendue ne soit pas en rapport avec le nombre des inhumations; car si on considère qu'il faut à peu près trois ans pour la décomposition d'un corps enfoui à cinq pieds de profondeur, l'étendue de ce cimetière doit donc être le triple de l'espace nécessaire aux sépultures de chaque année. Des savans consciencieux, Maret et Scipion Piatoli, se sont convaincus que trente-un pieds français carrés étant les dimensions de la fosse d'un adulte, on pourra multiplier le nombre des morts par 31 et le produit par 3 qui est le nombre d'années pour que la décomposition d'un cadavre soit achevée; on aura la dimension nécessaire que doit avoir un cimetière.

Nécessité de la création d'un nouveau Cimetière.

L'insuffisance du cimetière actuel étant reconnue pour cette ville, il devient indispensable d'en

créer un second, qu'on pourrait traiter sur le plan de celui qu'on nomme le Père-Lachaise à Paris, qui forme des champs-élysées. La ville de Florence en serait propriétaire; elle concéderait aux demandeurs, pour un prix tarifé, la quantité de terrain qu'ils désireraient pour faire élever des monumens funèbres et orner les tombeaux de souvenirs durables et consolateurs.

Il doit résulter un bien immense de la cessation des inhumations de cadavres dans les sépultures intérieures, pour les placer dans des lieux que toutes les nations ont consacrés et que la nature divine et humaine s'est plu à indiquer.

Est-ce que les restes chéris d'un enfant, d'un père, d'une femme, d'un frère ou d'une sœur, ne seront pas mieux placés dans un champ où croîtront le saule, le peuplier pyramidal, le pin, etc.? Et lorsqu'on viendra visiter ces tombes vénérées, n'éprouvera-t-on pas des émotions plus tendres, plus consolantes, surtout si on y cultive des fleurs, des arbrisseaux? Quelle différence des sensations de ces lieux d'asile où la nature est encore belle, avec celles qu'on ressent de la lecture d'une inscription froide comme son marbre!

Dans ces enclos intérieurs qui rappellent bien imparfaitement les regrets de ceux qui nous aimèrent, logés très à l'étroit, entassés comme des harengs dans un baril, cette fosse commune a déjà

perdu de sa dignité, ainsi que les espérances qui devraient en découler, à moins de perpétuer un mausolée particulier, et encore la différence ne serait pas égale.

Lorsque le saule-pleureur, courbé sur les pierres sépulcrales avec ses longs et flexibles rameaux, sera réuni à la sombre verdure de l'if qui résiste à l'hiver, leur vue apportera, sans doute, un peu de cette paix qui remplit l'âme, à ceux qui viendront pleurer dans ce séjour de deuil. Il sera évident qu'ils ressentiront des effets réels et bienfaisans. Combien les bosquets odorans diminuent les impressions de ces lieux, en invitant à une douce mélancolie, remplie de charme et quelquefois de bonheur! Ce mélange de fleurs, d'arbrisseaux, d'arbres entourant les monumens funèbres, sèche les pleurs et entretient les souvenirs qui nous font supporter avec résignation les vives peines qu'il a plu au créateur de nous infliger.

Sous le rapport de la salubrité, les végétaux cultivés dans les cimetières, lorsqu'ils ne s'opposent point à la circulation de l'air, sont très utiles, très salubres; ils entretiennent la pureté de l'air qu'on respire auprès des tombeaux.

Combien sont ingénieuses ces fictions des anciens qui animent les fleurs cultivées autour des tombes et les nourrissent des élémens du corps que la mort décompose!...

Des Maladies qui affectent plus spécialement la population.

Conformément à ce qui a été annoncé dans l'introduction de cet ouvrage, nous allons présenter le tableau des maladies dominantes qui pèsent sur la population de Florence. On peut les diviser en maladies constitutionnelles et chroniques, et en lésions organiques ou aiguës. Les premières sont constituées par des affections scrofuleuses, la plupart héréditaires, s'annonçant, comme on sait, par des tumeurs dures, circonscrites, irrégulières, indolentes; on les remarque à la lèvre supérieure sous la forme de lipome, ou groupées en grappes dans les glandes cervicales, maxillaires, rarement dans les inguinales et axillaires. Cette maladie, ou altération de tissus, se développe particulièrement dans les glandes mésentériques; elle peut aussi se manifester dans les tissus glandulaires de l'arbre bronchique; en général, on la regarde comme une dégénérescence tuberculeuse. Enfin les cartilages revêtissant les surfaces articulaires, ceux des fausses côtes, comme certaines parties des tissus osseux, peuvent être aussi le siége des scrofules. Dans la plupart de ces cas pathologiques les traces restent évidentes.

Personne n'ignore qu'on peut hériter de ses parens un principe morbifique spécial, par une constitution disposée ou saturée de ce principe ; mais il n'est pas absolument nécessaire que les parens soient scrofuleux pour qu'un ou plusieurs enfans soient affectés en naissant du principe écrouelleux. Il est incontestable que l'hérédité est positive ; mais aussi on démontre par l'expérience que le développement des scrofules est aussi le résultat des circonstances au milieu desquelles les sujets sont placés, et qui ont pu être les mêmes que celles qui ont sévi sur leurs parens.

L'observation prouve encore évidemment que, quoique les enfans soient engendrés de parens écrouelleux, lorsqu'ils sont élevés au milieu d'un air pur, nourris, vêtus, dans des circonstances tout-à-fait hygiéniques, que des exercices gymnastiques ont été bien appropriés, ils ne seront point atteints de cette affection, et qu'ils jouiront au contraire d'une santé pleine de vigueur.

Les maladies scrofuleuses affectent spécialement les enfans dès leur naissance; elles peuvent se développer jusqu'à l'âge de la nubilité. Les adultes n'en sont pas exempts; on les a reconnues dans les deux sexes à toutes les époques de la vie. Dans ce pays ces affections ont pour causes principales : l'alimentation privée d'osmazôme et composée de substances altérées ; le séjour d'une habitation hu-

mide ou mal aérée; le défaut de propreté, surtout des surfaces cutanées, de celle des vêtemens, etc; le manque ou la mauvaise direction des exercices gymnastiques, ainsi que l'influence d'une brusque variation atmosphérique. Il faut aussi dire que le système de Rasori, qui a été peu compris par quelques-uns, a prévalu dans presque toute l'Italie sur celui de Gianini, dont les effets ont été si salutaires sur ces populations, et que ledit système rasorien n'a pas peu contribué à la création et aux développemens de ces affections, en congestant et en épuisant les individus de tout âge par des agens incendiaires qu'on porte incessamment sur les surfaces digestives. Il est facile de s'assurer qu'on emploie plus de substances purgatives à Florence que dans la capitale de la France, et peut-être même dans celle de l'Autriche, depuis qu'on a abandonné, dans cette dernière ville, le système brownien pour celui qu'on nomme physiologiste, ou de Broussais. Celui d'Hahnemann, que quelques praticiens suivent, est une fantaisie dont le temps fera justice.

Après les maladies scrofuleuses, viennent les affections pulmonaires, qui ont aussi pour principales causes la plupart de celles que nous venons d'exposer pour les scrofules. Aussi remarque-t-on fréquemment des catarrhes opiniâtres et quelques phthisies tuberculeuses dans les poumons, dans les intestins et au larynx.

Arrivent ensuite les affections ophtalmiques et scorbutiques; elles doivent aussi leur origine à l'assimilation de substances alimentaires corrompues, à l'ingestion d'une grande quantité de fruits acerbes ou qui n'ont pas acquis leur degré de maturité, comme je l'ai rapporté au chapitre de la bromatologie. Ces affections sont encore dues à toutes les intempéries de la climatologie, ainsi qu'aux mauvais caractères de toutes les éruptions cutanées, mais plus particulièrement à celles de la variole et de la rougeole.

La nature de cet ouvrage nous empêche de parler de la thérapeutique de ces maladies, qu'on trouvera prolixement exposées dans les traités spéciaux et encore mieux dans l'enseignement de la clinique interne de l'hôpital *Santa-Maria-Nuova*, savamment dirigée par le célèbre professeur Bufalini. Quoi qu'il en soit, on me permettra de dire, en passant, que les meilleures conditions, soit pour prévenir, soit pour guérir ces sortes de constitutions, sont de changer les agens provocateurs et destructeurs qui peuvent atteindre l'organisation la plus robuste, par des agens opposés.

Quant à la deuxième division, appelée lésions organiques ou maladies aiguës, elle constitue toutes les inflammations des tissus organiques, soit idiopathiquement, soit symptômatiquement; elles ne sont pas plus fréquentes ici qu'autre part. Ces

« crainte à des êtres si pervers, que le génie du mal « conduisait. »

Des nations asiatiques, et, à leur exemple, les Egyptiens, les Grecs et les Romains, proscrivirent par des lois sévères d'enterrer les morts dans les lieux habités. Ils consacrèrent une partie de terrain qu'ils nommèrent champ d'asile; ils lui donnèrent aussi d'autres noms et portèrent tous leurs soins à les garantir des émanations putrides.

Il est donc bien avéré que toutes les classes de la société qui composent la population d'une grande ville, doivent se soumettre aux réglemens sanitaires, dans l'intérêt commun, sans distinction ni privilége. L'opinion de tous les hommes célèbres qui se sont occupés spécialement des réglemens d'hygiène conservatrice propres à rassurer tous les esprits par leurs mesures sévères conformes aux lois de la décomposition des corps, est unanime pour éclairer les gouvernemens sur les terribles inconvéniens qui peuvent résulter des inhumations dans l'intérieur des villes. Il est bon de répéter que les sépultures près des lieux habités compromettent gravement la salubrité publique; qu'il est bien démontré que les miasmes qui s'exhalent des tombes peuvent causer des catastrophes épouvantables; que non seulement ils donnent plus d'intensité aux maladies régnantes, mais encore ils font naître des maladies contagieuses dont les ravages sont affreux.

On n'a qu'à consulter les mémoires des médecins les plus célèbres de tous les pays qui ont publié de si importantes observations sur cette matière.

Comment se fait-il que le Gouvernement toscan, pourvu de tant de lumières, de connaissances si supérieures en toutes choses et particulièrement en administration, souffre encore et autorise par son silence les inhumations privilégiées? J'ose ici prendre la liberté de solliciter respectueusement, dans l'intérêt particulier de la ville de Florence, l'intervention souveraine pour qu'elle se fasse rendre compte des dangers que les sépultures intérieures peuvent attirer sur la ville, dans les cas que je viens de citer, et, après le rapport qui en sera le résultat, ordonner qu'on prenne les mesures nécessaires pour faire cesser cet état de choses, dans quelle circonstance que ce soit.

Sans doute, dominés par des idées religieuses mal conçues, des hommes puissans, pour n'être point confondus avec le vulgaire, ont voulu et veulent encore obtenir, dans le tombeau, des distinctions humaines; mais pourquoi les vouloir dans des lieux où ces sortes d'inhumations présenteraient les dangers que je viens de signaler?

maladies se guérissent facilement et même promptement par un traitement doux et délayant, en évitant une action trop énergique sur le tube intestinal.

Des améliorations importantes dans la guérison des maladies chroniques.

Une foule de malades se rendent, de toutes les contrées, dans la Toscane, pour venir subir les influences salutaires de son climat, respirer, sous le plus beau ciel du monde, cet air doux, pur et frais, dans les sentiers agrestes de ces charmantes collines, ou dans de commodes habitations hygiéniquement distribuées. Des jardins, des poldères délicieusement plantés complètent la beauté de ces lieux. Toutes ces nombreuses villas qui entourent la vaste circonférence de Florence sont, comme nous l'avons dit, habitées, dans la belle saison, par une partie de la population et par les étrangers qui y viennent rétablir leur santé. Ces dans ces lieux choisis par la nature, l'instinct et le génie de l'homme, que les émanations d'une vigoureuse végétation, le parfum de cette quantité innombrable de fleurs de toutes les familles, de toutes les couleurs, vien-

nent animer, vivifier l'heureux visiteur, améliorer la santé de ces êtres souffrans, les guérir même quand ils sont dociles et persévérans dans les secours puissans d'une médecine éclairée, en mettant en usage tous ceux qu'on retire de l'hygiène; c'est le symbole de la santé, comme la plupart de ceux-ci : le lait de tous les animaux, aliment contenant en abondance de l'osmazôme, les œufs frais, le poisson, les viandes légères, les légumes, les fécules, les fruits crus ou cuits, les boissons combinées, etc., etc. Joindre à cette alimentation des exercices du corps modérés, à pied, en voiture, particulièrement ceux qu'on fait sur des montures *à allure douce;* se lever matin et se coucher par conséquent vers dix heures au plus tard : qu'on veuille bien ne pas perdre de vue que la veille de nuit est anti-naturelle, contre tous les instincts et toute bonne administration de la vie. Il ne faudra pas perdre de vue aussi les règles hygiéniques des vêtemens et des changemens de température dans le jour, dans la nuit, à l'ombre, au soleil, et surtout dans l'exposition des courans d'air.

Quelques occupations physiques, outre les exercices des promenades, sont indispensables pour obtenir, dans toutes les parties de l'économie animale, cet équilibre et cette harmonie nécessaires à la santé de tous les organes, telles que la culture de quelques fleurs ou de quelques plantes potagères;

quelques lectures agréables et instructives, sans fatiguer l'esprit, un peu de musique compléteraient à leur tour l'ordre des moyens hygiéniques, sous la direction d'un médecin instruit qui, en appliquant la plupart des ressources que nous venons de signaler, les coordonnerait avec les agens extérieurs, tels que les bains, douches, frictions et les substances pharmaceutiques.

Du danger des chiens errans. — Du virus rabique sur l'espèce humaine.

J'ai déjà eu l'honneur de signaler à l'autorité le danger du trop grand nombre de chiens errans dans la ville de Florence, surtout dans la saison de l'été et pendant la nuit, où ils viennent se nourrir de chairs putréfiées et boire des eaux croupissantes. On ne passe pas dans certaines rues ou dans quelques marchés sans courir le risque d'y être mordu; c'est là le moindre danger : car le chien peut être malade, il peut aussi être affecté, soit spontanément, soit par communication, d'une maladie horrible qui porte le nom de *rage* ou *virus rabique*, d'autant plus épouvantable qu'on est encore tout-à-fait dans l'impuissance de la guérir,

qu'il n'y a jusqu'ici que le traitement local qui soit plus ou moins assuré. J'adjure donc l'autorité administrative de porter son investigation sur un sujet qui intéresse à tant de titres la sûreté individuelle. Les bornes de cet ouvrage ne me permettent pas d'entrer dans les faits et dans les détails historiques pour constater la facilité qu'ont les chiens errans sans maîtres, dont on ne prend aucun soin, de contracter la maladie dont il est question, et des déplorables effets qui en sont les suites. Néanmoins, il est de mon devoir d'avertir l'autorité des périls très réels que la gent canine est dans le cas de faire naître dans la ville. A ce sujet, la plupart des gouvernemens ont ordonné des mesures très rigoureuses pour prévenir les terribles accidens de la rage, soit en prélevant un impôt sur tous les propriétaires de chiens, excepté sur ceux du fermier, du berger et de l'aveugle, comme en Angleterre, soit en les faisant détruire par toutes sortes de moyens, comme en France, etc.

D'un autre côté, qu'il me soit permis de rassurer quelques personnes sur les craintes ou appréhensions chimériques que je vois se reproduire dans quelques journaux politiques et même scientifiques, à l'occasion d'assertions mensongères ou bien hasardées sur l'hypothèse que le virus rabique peut se communiquer dans notre espèce. Jamais on n'a observé ni constaté par des faits que

l'homme ait transmis cette maladie à son semblable. Les nombreuses expériences où j'ai figuré comme un des acteurs les plus actifs, me font un devoir d'en rapporter quelques-unes déduites de faits authentiques, mais très sommairement.

Un jeune homme d'une des premières familles de Strasbourg, en 1808, fut mordu par un petit chien errant atteint du virus rabique, qui le lui transmit dans toutes ses tristes conditions; elles s'annoncèrent quarante jours à peu près à partir du jour de l'incubation. La maladie constatée, ce jeune homme fut conduit à l'hôpital civil. Le traitement le plus actif, le mieux entendu, les soins les plus empressés, sous la direction immédiate des célèbres professeurs Cose et Flamant, ne purent arracher cet infortuné à son sort déplorable. Nous procédâmes à l'autopsie. MM. les docteurs Lobstein, Genin, Nitchelouf et moi, nous reçûmes alternativement de la bave épaisse et abondante du malade, répandue par ses mouvemens les plus convulsifs, sur la figure, dans les yeux, dans la bouche, ainsi que quelques-uns des infirmiers du service. Pendant la vie et après la mort, diverses expériences furent faites sur des chiens et sur des lapins. On prenait immédiatement de la bave dans la bouche du malade, qu'on inoculait sur les animaux dont il s'agit, sans qu'il soit résulté aucun accident. Le docteur Genin fut assez hardi pour

s'inoculer de la bave sur ses bras, convaincu que la rage ne se communiquait pas d'homme à homme.

En 1816, à Paris semblable exemple se présenta en présence d'une commission de médecins dont je faisais partie, membres de la société de médecine pratique de Paris; quelques-uns, soit dit en passant, n'étaient pas très rassurés. Le malade fut apporté à l'Hôtel-Dieu, où il subit un traitement nouveau, malheureusement sans le moindre succès. L'expérience de l'inoculation de la bave fut faite sur des chiens, avec des soins minutieux, par MM. Magendie et Récamier, sans aucun résultat.

Observation importante. — Je me suis lavé les mains et la figure avec la salive écumeuse de ce malade; j'en ai même porté plusieurs fois sur la langue sans la moindre apparence des symptômes qui se décèlent dans les atteintes du virus rabique, en présence et sous l'investigation de MM. les professeurs Antoine Dubois, Alibert, de MM. les docteurs Nauche, Tanchou, Montcourrier, Soubierbille, Serrurier et Puzin.

Lorsque nous suivions les cours de pathologie médicale du célèbre Frank, à l'académie Joséphine de Vienne, nous avons été témoin, vers 1806, de deux faits identiques. Il s'agissait d'une femme et de son enfant qu'elle avait voulu défendre des atteintes d'un chien hongrois enragé, qui les avait

tout le monde peut aller, venir, se promener, visiter ou s'occuper de ses affaires sans le moindre obstacle. La police veille au maintien de l'ordre, de la décence et de la tranquillité ; il n'y a pas de pays où on soit plus libre que dans toute la Toscane, particulièrement à Florence. Le gouvernement est d'une bienveillance, d'une tolérance exemplaires ; mais il faut prendre garde de s'occuper activement de politique et de manquer de respect à la religion.

Ici il y a peu ou point de vols, point de rixes, point de ces petits brigandages si communs dans les villes populeuses, et qui, au sein de la foule, font disparaître les mouchoirs, les bijous et les bourses.

Les rues de Florence ne sont point souillées par ces êtres dégradés, avilis, dont la vue est un sujet de tentation pour le vice et de scandale pour la vertu. On doit dire à la louange du gouvernement de la Toscane, qu'il fait tout ce qu'il peut pour assurer la sécurité de tout le monde, en faisant subir aux exigences publiques les lois protectrices qu'on doit attendre de sa vigilance et de sa sollicitude.

CHAPITRE IV.

—

DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE ET PARTICULIÈRE ET DES ÉCOLES PIES.

L'INSTRUCTION publique et particulière constitue les parties intégrantes de l'éducation pour former les mœurs et l'esprit de l'homme enfant, pour développer ses premières pensées, ses premiers sentimens, et lui enseigner les élémens des vérités de la religion, ainsi que les devoirs qu'elle impose.

Dans tous les pays on attache une grande importance à l'instruction de la jeunesse, à cette chaîne de transmission des connaissances humaines; car, autrement, les hommes ne tarderaient pas à redevenir ce qu'ils étaient dans leur origine primitive. Aussi tous les gouvernemens s'empressent-ils de propager l'instruction dans toutes les classes de la société. A cet effet, des écoles pies

sont instituées pour l'éducation de la jeunesse florentine; ces écoles sont de véritables colléges et possèdent plusieurs chaires d'enseignement, où les élémens des sciences et des arts sont professés par des ecclésiastiques qui rivalisent de zèle, de savoir et de charité. Les habitans envoient à ces écoles leurs enfans arrivés à l'âge de sept ans; quelques-uns préfèrent l'éducation privée sous la direction d'un gouverneur, par des maîtres qui viennent alternativement donner des leçons aux enfans.

Vaut-il mieux que les enfans soient instruits par des maîtres particuliers dans le foyer domestique, ou l'éducation sera-t-elle plus complète dans un collége? Il résulte de l'expérience que l'instruction privée n'est presque jamais aussi fructueuse que celle des écoles. L'enfant élevé au collége sait toujours mieux ce qu'on lui a enseigné, que l'enfant qui a reçu l'enseignement d'une éducation privée, tant est grand l'effet de l'émulation : c'est une loi de l'organisation sociale. C'est ainsi que le Roi des Français l'a comprise, en faisant élever ses enfans dans un collége public, où ils étaient obligés de se conformer aux règles imposées à tous les élèves. Il en est résulté que les princes français ont reçu une éducation aussi solide que brillante. Les prix qu'ils ont obtenus au collége, leur ont été décernés pour leur mérite personnel et non à cause de leur rang.

Ces faits sont connus de tout le monde et concourent à prouver que le travail en commun est plus profitable aux enfans que le travail isolé.

De la Confrérie de la Miséricorde.

Il est impossible de ne pas faire remarquer l'immense intérêt qu'excite, depuis tant d'années, le philantropique et charitable établissement connu sous le nom modeste de *la Miséricorde*. Aux motifs purement humains qui ont dirigé ses fondateurs, vient se joindre l'intention de la propagation et de la conservation de la foi chez les individus secourus. Tout le monde est dans l'admiration et ressent les plus vives émotions des services immenses et incessans de jour et de nuit que cette haute institution dans la hiérarchie humaine rend à ses semblables. Son zèle pour faire le bien, sa charité évangélique et sa compassion cordiale sont dignes de figurer parmi les nobles actions, les conceptions les plus élevées, comme un des faits les plus marquans et les plus utiles de la civilisation. Voyez l'empressement de ces fidèles apôtres composant ce centre d'humanité, avertis par le son d'une cloche (qu'on devrait appeler de bon secours), accourir où

le danger les appelle, rendre des soins avec un zèle et une intelligence des mieux entendus. Le dignitaire, le riche comme le plébéien, toutes les classes s'effacent devant leur mission apostolique. Ces bons frères ne voient que d'autres frères à soulager ; tous reçoivent les bienfaits que commande une mansuétude céleste. C'est sans contredit une des plus belles institutions de la Toscane, la plus morale comme la plus nécessaire ; il serait à désirer que toutes les nations l'instituassent dans tous les lieux habités. Que d'actions de graces les peuples ne rendraient-ils pas aux gouvernemens qui s'en occuperaient ! La fondation de cette confrérie date de 1244 ; elle fut établie par quelques citoyens charitables de la classe des artisans : ils y furent excités par le besoin d'ensevelir les morts dans les temps où la ville de Florence était frappée de la peste, et dans le but aussi d'assister les pauvres par des œuvres de charité.

Les réglemens établis pour maintenir l'ordre dans ces œuvres multipliées de miséricorde sont tous conformes à l'esprit de l'évangile.

Cette confrérie se compose de soixante-et-douze membres dits *capi di guardia*, dont les deux tiers sont formés de prélats, de nobles et d'ecclésiastiques, et l'autre tiers d'artisans ; ils sont chargés de la direction des œuvres de charité et de l'administration du patrimoine, ainsi que de la distribu-

tion des aumônes. A ceux-ci se joignent deux cent quatre-vingts *giornanti*, dont quarante par jour servent la confrérie, sous les ordres des *capi di guardia*. Ils sont relevés chaque semaine et doivent accourir au son de la cloche pour donner leurs secours selon les besoins.

Il y a en outre plus de douze cents inscrits qui concourent aux œuvres de charité, mais de leur plein gré : on les appelle *buonevoglie*. Les œuvres et les fonctions de tous ces confrères consistent à transporter les malades aux hôpitaux, à les soigner dans leurs propres maisons, à leur procurer des aumônes, à fortifier, à soulager les infirmes, mais surtout à secourir promptement les personnes frappées par un accident subit et imprévu. Ils ensevelissent les morts et les accompagnent jusqu'à leur demeure éternelle.

Des Orphelins et des Enfans trouvés.

Lorsque de déplorables circonstances forceront des mères infortunées d'apporter et de confier de pauvres enfans à la charité publique ou aux salutaires établissemens destinés à cet usage, elles trouveront dans ceux de Florence tous les secours phi-

lantropiques dont elles auront besoin pour elles et pour leur fruit. C'est dans ces lieux surtout que la bienfaisance chrétienne s'annonce sous les formes les plus véritablement évangéliques. Administrateurs, médecins, employés, serviteurs, tous s'empressent à remplir les devoirs imposés à leurs fonctions. On peut dire avec vérité que les établissemens de ce pays sont des monumens de sagesse et de prévoyance.

Si on jette un coup d'œil sur d'autres nations qu'un sentiment d'économie ou de mœurs a fait supprimer les hospices et les tours, on se convaincra que cette suppression n'a pas diminué le nombre de ces enfans infortunés.

Le philosophe et savant abbé Gaillard, auquel nous devons une partie des renseignemens suivans, dit que, contrairement aux idées de lord Brougham, il a combattu par une logique argumentale tirée de l'expérience la nécessité de maintenir les tours et les hospices pour y recevoir les femmes enceintes, où elles auraient la faculté de faire leurs couches et d'y laisser leurs enfans lorsque leur position ne permettra pas de les reprendre. Il existe d'ailleurs, en faveur des hospices destinés aux enfans trouvés, une autre circonstance qu'on ne doit pas oublier : c'est que l'hospice donne aux filles-mères une grande facilité pour se mieux conduire par la suite ; qu'en ouvrant l'hospice à l'enfant

naturel, la mère peut reprendre son travail habituel, et souvent même, en changeant de lieu, couvrir sa faute d'un voile impénétrable et trouver plus tard un établissement honnête.

En Norwége, lorsqu'il n'existait encore aucun établissement d'enfans trouvés, sur trente personnes mortes dans une période de quatre ans, on a compté dix-neuf enfans, et ces enfans sont morts par suite d'abandon de leurs parens. En Suède, de 1821 à 1825, on a compté douze enfans décédés sur un total de quarante-sept assassinats, et pendant le même espace de temps le nombre des enfans étouffés dans le lit de leur mère ou de leur nourrice s'est élevé à 388. Enfin, en France, où l'on avait cru pouvoir apporter de grandes améliorations dans les mœurs et une diminution dans les dépenses départementales en supprimant les tours et les hospices, les condamnations des cours d'assises et d'autres considérations non moins importantes portent à croire qu'on se verra forcé de les rétablir avant peu.

Tandis qu'en France et dans quelques autres parties de l'Europe on cherche à supprimer ou à diminuer les asiles de bienfaisance, dans les Etats-Unis de l'Amérique du nord et en Russie, pays immense qui, ne possédant pas une population proportionnée à leur étendue, compte cependant un grand nombre de ces établissemens, ces deux

gouvernemens ont affecté des sommes considérables pour les soutenir. Nous citerons comme des modèles en ce genre l'hospice des Enfans-Trouvés de Moscou et celui de Saint-Pétersbourg ; le premier fut fondé en 1763, et le second fut organisé sept ans plus tard, en 1770. De vastes bâtimens, de grands jardins plantés des plus beaux arbres, furent alors consacrés à ces institutions, et une subvention de 935,000 roubles leur fut accordée pour les mettre en état de faire face à toutes leurs dépenses. Ces établissemens eurent d'abord beaucoup de peine à s'organiser régulièrement ; mais peu à peu l'ordre s'y établit, et la sage administration que les souverains de ce vaste empire imposèrent à ces établissemens qu'ils prirent sous leur auguste protection, permit d'y recevoir un plus grand nombre d'infortunés.

En Toscane comme en Russie, ces hospices ne sont pas exclusivement destinés aux enfans abandonnés de ceux qui leur ont donné le jour ; c'est encore un asile ouvert aux pauvres femmes et aux malheureux de toutes les classes. Une mère qui se voit obligée de confier son enfant à cet institut, n'est pas obligée de le désavouer ou de renoncer à lui pour toujours ; elle peut rester en relation permanente avec lui et même lui servir de nourrice. Dans ce cas, elle reçoit gratuitement les secours médicaux dont elle peut avoir besoin, et de plus

une subvention pécuniaire qui lui est continuée pendant tout le temps qu'elle garde son enfant.

Les bornes de cet ouvrage ne permettent pas de nous étendre davantage sur ce sujet si intéressant; mais nous ne pouvons nous empêcher de citer ici quelques noms augustes qui ont mérité les bénédictions des peuples par la création de ces utiles établissemens : les impératrices de Russie Catherine II et Marie; Napoléon, qui créa des tours et des hospices dans toutes les villes de son vaste empire; Ferdinand et Léopold de Toscane, qui ont accordé une bienveillance particulière à ces asiles de charité et de philantropie. Ces grands de la terre seront toujours signalés comme des modèles de bienfaisance et d'humanité. Concluons que les établissemens de charité de la Toscane, particulièrement ceux de Florence, sont dignes de figurer en première ligne parmi les institutions de ce genre.

De l'assainissement des Théâtres.

Les anciens et surtout les Romains étaient tellement persuadés de l'influence des spectacles sur les mœurs des nations, qu'ils en avaient institué dans la plupart des villes et même des bourgades. Depuis

lors la nécessité des spectacles s'est propagée toujours en augmentant. Aujourd'hui on éprouve le besoin du théâtre dans tous les lieux habités ; il sert à maintenir nos fonctions organiques et même à remédier en partie à certains dérangemens de la santé. L'homme en proie à des passions tristes et mélancoliques, l'artiste hypocondriaque, l'étranger curieux, méditatif, le magistrat, l'homme d'état, le médecin assistent aux spectacles pour donner du repos à leur esprit appliqué à des occupations sérieuses. Voltaire, Crébillon, l'évêque d'Hermopolis recommandent les spectacles choisis comme propres à polir les mœurs, à modifier les passions, à répandre parmi le peuple des enseignemens instructifs, des exemples de morale et d'actions nobles propres à faire détester le crime et chérir la vertu.

Le médecin ne peut pas prescrire indifféremment toutes sortes de spectacles aux malades ; les lieux où on les donne doivent être connus, appréciés, à cause des suites désastreuses qui pourraient en résulter pour la santé. En effet, tous les médecins qui se sont occupés de l'assainissement des lieux où se forment les agglomérations d'individus, particulièrement dans les théâtres, ont songé à les assainir par des appareils pneumatiques. On sait que toutes les fois qu'un grand nombre de personnes se trouvent réunies sur un même point,

dans un lieu clos, l'air respirable ne tarde pas à perdre ses qualités réparatrices en se chargeant d'émanations animales produites par les exhalations ou perspirations pulmonaires et cutanées, ainsi que de celles qui s'échappent du canal digestif lorsque cet air n'est pas renouvelé. Bientôt les accidens les plus graves se manifestent sur les individus valétudinaires ou faibles, tels que l'asphyxie, l'apoplexie, des syncopes, des hémorrhagies, etc.

J'engage les directeurs des théâtres de Florence, pour obvier à ces graves inconvéniens, de faire assainir leurs salles au moyen de ventilateurs, qui remplacent l'air vicié par l'air vital; de la sorte on établira un courant d'air de dedans en dehors et de dehors en dedans. Dans l'hiver, on entretiendra dans des poêles construits en brique des feux où le choix du combustible n'est pas indifférent; celui qui contient le moins de gaz acide carbonique et d'hydrogène, doit être préféré, comme le plus propre à raréfier l'air en le purifiant de ses principes délétères. Le feu, comme chacun sait, attire l'air et opère des mutations incessantes de ce fluide; les poêles de brique sont les meilleurs conducteurs du calorique et le communiquent facilement, sans odeur ni dégagement de gaz méphitique.

Qu'il me soit permis de rappeler que dans un théâtre mal assaini, le gaz acide carbonique réside dans les places les plus basses; dans les loges supé-

rieures, c'est le gaz hydrogène azoté; dans les premières et deuxièmes loges, l'air se trouve dans des proportions mieux gardées.

De la Longévité humaine.

La civilisation, jointe à l'organisation spéciale de l'espèce humaine, est une des causes principales pour résister aux agens extérieurs qui altèrent l'organisation des animaux. Deux conditions se présentent dans chaque espèce vivante : on naît et on meurt à des époques désignées par la nature, plus ou moins rapprochées, plus ou moins éloignées; ce sont deux extrêmes fonctions, l'une qui commence, et l'autre qui finit. On vit plus long-temps selon l'individualité, la bonne organisation et la conduite adoptée et suivie dans les fonctions physiologiques. Examinons rapidement le temps que la nature donne à chaque classe d'êtres organisés; commençons par le règne végétal, afin de prendre un terme de comparaison. Il en est des végétaux comme des animaux : plus la promptitude de leur production et de leurs développemens est rapide, plus leur vie est courte; il y a des plantes qui ne vivent qu'un jour, d'autres peuvent atteindre le

terme de mille ans. Quelle différence remarquable entre l'organisation des plantes potagères de nos jardins et celle de ces grands végétaux tels que le chêne, le cèdre du Liban! Par cela, il est donc de fait certain que toutes les plantes dont l'accroissement se fait rapidement durent moins, tandis que pour celles qui y mettent plus de temps, le terme de leur existence est bien plus éloigné.

Le règne animal possède une infinité d'espèces, depuis l'insecte éphémère qui ne vit qu'un jour et qui, comme l'observe Tourtelle, se trouve, dans la vingtième heure de son âge, comme un centenaire au milieu d'une nombreuse postérité.

Quelle quantité innombrable d'animaux différens de forme, de grosseur, d'organisation et de durée vitale! Le sujet de cet ouvrage m'empêche de m'étendre longuement sur cette matière; il suffira de quelques brèves conditions de comparaison pour faire connaître le terme de la vie de quelques animaux, ainsi que celles qu'il faudra observer pour arriver à une vieillesse reculée.

Chez quelques animaux, tous les viscères, tous les organes ne sont pas essentiellement nécessaires pour vivre, ainsi qu'on le remarque dans la plupart des autres animaux qui ne doivent la puissance vitale qu'au principe de vie résidant dans les nerfs, dont l'union est intime avec le cerveau, comme on le voit dans les zoophites, qui ne sont, pour

ainsi dire, que tout estomac et qui vivent sans tête. D'autres conservent une existence organique sans cerveau, pendant quelque temps, comme les grenouilles, les lézards, qui donnent même des marques de vitalité long-temps après qu'on leur a arraché le cœur. Les naturalistes ont observé que la tortue et le crocodile sont de tous les amphibies ceux qui vivent le plus long-temps. La tortue, si flegmatique, si lente dans ses mouvemens, met environ vingt ans pour atteindre quelques pouces de développement; celles qui ont acquis un poids de deux cents livres françaises ont mis, pour arriver à cet accroissement, deux cents ans. Le crocodile et le caïman vivent long-temps et croissent jusqu'à la mort.

Le célèbre Cuvier et de Humboldt pensent que la durée de la vie est en raison directe de la longueur du temps que l'animal reste dans le sein de la mère ou dans l'œuf. L'éléphant, dont la femelle porte environ deux ans et demi, vit, à peu près, jusqu'à deux cents ans; la baleine, dont la gestation est de trois ans et quelques mois, a une existence de trois cents ans. On ne peut se faire une idée de l'extrême tendresse que ce cétacé porte à son baleineau. En 1804, étant dans les mers du Spitzberg, j'ai vu une baleine récemment accouchée, qui, en mère affectueuse, prenait son petit avec ses bras, le caressait, lui présentait ses mamelles en se mettant

sur le côté. M. Lacépède, dans son *Histoire naturelle*, rapporte des faits incroyables d'attachement maternel; jamais femelle n'a pris autant de soin de sa progéniture.

Le grand aigle, le busard blanc et gris de Russie, ainsi que l'ossifraque, grand aigle de mer, géans des oiseaux, fortement organisés, outrepassent cent ans. On rapporte aussi que le faucon, l'épervier, le cygne, le corbeau, le perroquet peuvent parvenir à quatre-vingts et même cent ans. Le coq, le plus amoureux des oiseaux, vit beaucoup moins de temps; les petites espèces vivent encore moins. L'ours a une vie très courte, excepté l'ours blanc du Spitzberg. J'ai disséqué deux ours de cette dernière espèce dans ces parages; ils étaient usés de vieillesse, n'avaient plus de dents et avaient perdu presque tout le poil; leur vue était excessivement affaiblie. Au cap de Bonne-Espérance j'ai vu un lion apprivoisé, libre dans la campagne, dont les dents étaient entièrement usées, la crinière grise et blanche, les ongles presque détruits, la queue dépouillée de ses poils; au dire des naturels du pays, il était âgé de cent vingt ans. Ce lion avait su se rendre utile en avertissant par ses rugissemens des approches d'autres animaux carnassiers. On m'a fait remarquer au Caire un chameau domestique qui avait 90 ans; il avait appartenu à deux générations.

Quelle différence dans la longévité du taureau et du buffle, qui, malgré leur taille et leur force, ne vivent que quinze ans au plus! Le cheval et l'âne, 20 à 35 ans; le mulet peut arriver jusqu'à 50. Tous les autres quadrupèdes plus petits, tels que la chèvre, l'élan, le renard, le lièvre, le mouton, ne vivent que huit à dix ans; le cochon et le chien passent quelquefois vingt-deux ans.

Les animaux qui possèdent la faculté de reproduire de nouveaux organes, vivent plus long-temps que les autres; le changement d'écailles dans les poissons, de peau chez les serpens, de plumes et de bec chez les oiseaux, leur donne la même faculté.

Dans notre climat, il est facile de connaître que la lamproie vit environ soixante ans, tandis que le saumon, le brochet et la carpe, qui croissent vite, meurent promptement.

On nous fait remarquer que la mort normale est rare chez les poissons, parce qu'ils se dévorent entre eux; le plus petit ou le plus faible devient la proie du plus fort. Il paraît que cette opération de destruction est une loi de nature pour maintenir l'équilibre parmi les habitans des eaux, et surtout nécessaire afin de prévenir la décomposition des corps dont les effets seraient si nuisibles pour la santé.

Nous l'avons déjà dit, l'homme, par sa nature

essentiellement cosmopolite, peut habiter tous les climats, se perpétuer sous les latitudes les plus opposées; il n'en est pas de même des autres espèces qui, pour la plupart, dégénèrent insensiblement et s'abâtardissent en quelque sorte ou s'éteignent lentement hors des lieux qui les ont vu naître. Toutefois l'homme, lorsqu'il change de lieu, reste toujours sous l'influence climatérique, même avec les précautions hygiéniques les mieux entendues. Non seulement il peut contracter les maladies propres aux indigènes, mais il en éprouve d'autres qui surgissent par le défaut d'équilibre du système organique.

On doit remarquer que non seulement le climat est fait pour les espèces, et les espèces pour le climat, mais on trouve dans chaque espèce en particulier le climat fait pour les mœurs et les mœurs relatives au climat. Néanmoins la civilisation peut apporter de notables changemens. Les habitans de l'Afrique perdent peu à peu et insensiblement de leurs mœurs féroces et vagabondes, depuis qu'ils ont été soumis par les armes à la domination civilisatrice du grand peuple qui tient à si juste titre le premier rang parmi les nations modernes.

Pour parvenir à reculer le terme de la vie humaine, dans ce pays de paix et de repos de la belle Toscane, il est indispensable de se soumettre à de certaines conditions hygiéniques. Ce qui contribue

le plus à la longévité, c'est l'égalité et la douceur de la température ; car, en général, les pays sujets à des variations de température ne sont pas favorables à la durée de la vie. L'excès d'humidité ou de sécheresse nuit beaucoup à l'entretien de la santé. L'air le plus favorable est celui qui contient une légère quantité d'eau. Le soleil influe aussi sur la durée de la vie. On a vu des habitans d'un même pays vivre plus d'un siècle en usant des lois hygiéniques basées sur la frugalité et la sobriété, en prenant leur repos la nuit et se livrant au travail le jour.

Observons que la plupart des hommes qui sont parvenus à un âge avancé étaient mariés, et qu'on ne cite qu'un très petit nombre de célibataires qui soient arrivés à une extrême vieillesse.

On a constaté à Florence que sur cent personnes qui habitent cette ville, il n'y a, dans le courant d'une année, que dix malades pendant un mois ; car on ne peut pas considérer comme maladies les habitudes qui ont fait naître des besoins purgatifs. Enfin, des naturalistes ont constaté qu'à l'âge de sept ans l'espèce humaine peut espérer de vivre le plus grand nombre d'années ; qu'à douze ou quinze ans on a fait le quart de la vie, à vingt-huit ou trente ans on est arrivé à la moitié, à cinquante ans on en a fait les trois quarts.

Il est dans l'âge viril une époque, celle de qua-

rante-sept ans, où l'on est plus assuré de vivre, et où l'on peut plus qu'auparavant espérer de passer un certain terme. Il en est aussi où les probabilités de la vie restent les mêmes pendant quelques années. Buffon fait observer qu'à quatre-vingts ans on peut espérer trois ans de vie, qu'à quatre-vingt-dix ans on a encore la même probabilité de vivre trois ans, et au delà de cet âge, toujours trois ans.

Il résulte de nos observations que, en ne s'écartant pas trop des lois que la nature a assignées à notre espèce, on peut facilement parvenir à l'âge de quatre-vingts à quatre-vingt-dix ans.

Notice sur les Habitans de Florence.

Dans un état comme celui de la Toscane, qui est gouverné monarchiquement, pour donner quelques renseignemens assez exacts sur les mœurs, les habitudes et le caractère des habitans de la capitale, nous les diviserons en trois grandes classes bien distinctes : la cour avec les grands seigneurs, la haute société, et le peuple divisé en deux catégories. Ces trois divisions serviront à présenter tout à la fois le caractère de physionomie physiologique et philosophique sous des points de vue différens, pour arriver aux connaissances topographiques.

De la Cour.

Il n'entre point dans notre sujet d'exposer tous les hauts faits, tous les brillans objets qui se font remarquer dans une des plus élégantes cours de l'Europe; nous pensons qu'il suffira de signaler les principaux exemples, les nobles actions des augustes personnages qui forment la cour de Toscane, dans le sens d'une thérapeutique de mœurs. A ce sujet on y trouvera des modèles de conduite hygiénique, qui, bien appliqués, serviront à guérir, à modifier et même à prévenir certains dérangemens des fonctions physiologiques; car c'est en ne s'écartant pas de ces lois que la nature a si sagement tracées, qu'on peut appeler de conservation, qu'on pourra espérer d'éloigner le terme de la vie. C'est en appliquant ces principes qu'on régularisera facilement les actes des facultés organiques et intellectuelles. Toutes ces lois ne peuvent s'exécuter ni s'exercer isolément, elles s'enchaînent, se lient ensemble; il y a, pour ainsi dire, unité de l'objet sur lequel ces lois reposent. Cette vérité ne peut être mieux sentie que lorsqu'on prend pour type, ou pour terme de comparaison, ce qu'il y a de plus

illustre dans un état. Mais le vulgaire ne doit saisir ou apprécier que ce qu'il voit, ce qui est public; le respect doit l'arrêter quand il veut aller plus loin, même pour dévoiler des vertus.

Voyez l'accueil si bienveillant, si encourageant que nationaux et étrangers reçoivent de ces augustes souverains, de ces aimables princesses, dignes de tant d'admiration. Les jours de réceptions et de fêtes, tous les rangs, toutes les conditions paraissent confondus : on n'aperçoit qu'une grande et honorable famille, composée de belles, de gracieuses dames, de grands dignitaires, d'une jeunesse pleine d'avenir. Les pères, les mères, tout le monde s'amuse; on est pénétré de mille sensations diverses. Le Souverain est entouré de toute cette foule qui s'empresse de lui témoigner son profond respect, toute sa reconnaissance de l'honneur d'être admise à sa cour, des agrémens, des plaisirs qu'elle y trouve.

Dans ces réunions, le Grand-Duc ouvre presque toujours le bal par une valse ou par un quadrille, dirigé par un maître de ballet; il choisit sa danseuse sans distinction de rang. Souvent S. A. I. se promène entre les quadrilles, allant de l'un à l'autre, ou dans les salons, plein de galanterie et de courtoisie avec les dames, spirituel et affable envers les hommes. Sa sollicitude se porte sur tout le monde.

Mais qui n'est pénétré, ému de la plus vive admiration des soins prévenans, des manières affectueuses dont S. A. I. entoure la Grande-Duchesse? Les aimables princesses de la famille impériale sont aussi l'objet de ses tendres empressemens; tous les hommages les entourent.

On ne saurait trop le dire, ces bals de la cour, où la plus franche cordialité règne constamment, ont vraiment la physionomie d'une réunion de famille.

Les honneurs du service se font alternativement sous les ordres des dames du palais et la haute direction des chambellans, dont l'aisance et l'urbanité sont remarquables en toute occasion. Des milliers de bougies éclairent somptueusement ces lieux de délices, le grand salon de danse surtout, d'une beauté peu commune par sa disposition, son architecture, ses arrangemens, où des gerbes de feu étincelantes font ressortir avec éclat un luxe de toilette dont on se ferait difficilement une idée, et où toutes les pierres précieuses du Brésil et de l'Orient paraissent s'être donné rendez-vous, particulièrement celles que portent les princesses.

Dans les réunions dites cercles, ou *appartamenti*, où sont invitées toutes les dignités, on n'est reçu qu'en grande toilette pour les dames, et en uniforme ou habit de cour pour les hommes; tout y est d'une recherche de goût, de noblesse et d'éti-

quette. Les cérémonies sont dirigées avec une haute intelligence par de grands-officiers de la cour. C'est là principalement que brille la famille impériale, dont la noble affabilité s'y montre avec tous les prestiges de la grandeur.

S. A. I. s'exprime avec éloquence dans presque toutes les langues de l'Europe. Les jours de présentation le prince a l'habitude d'adresser la parole à tous les présentés; non seulement il se sert de la langue nationale du présenté, mais il s'exprime encore sur des sujets qui lui sont familiers, ou sur des matières de sa profession. Les princesses savent aussi plusieurs langues, dans lesquelles elles s'énoncent avec un choix d'expressions du meilleur goût; leur esprit et leur bienveillance laissent toujours des souvenirs durables.

La Souveraine n'est pas seulement une grande dame, une belle et gracieuse princesse, une tendre épouse, mais elle est encore une excellente mère : elle veille, elle soigne, elle dirige l'éducation physique et intellectuelle de sa charmante famille. S. A. I. peut être comparée, dans la plupart des actions de sa vie, à celle de son auguste parente la Reine des Français. Vit-on jamais mère plus vénérée, plus affectueuse, plus tendrement attachée à ses enfans si bien élevés, doués des plus hauts sentimens que leur éducation supérieure a contribué à développer? Quelle est l'épouse, la mère qui

remplit avec autant d'abandon, de fermeté, d'intelligence, les devoirs de cette double condition ? Toute la terre admire, regarde avec la plus vive émotion les nobles vertus d'Amélie. La Souveraine de la Toscane, comme celle des Français, est aussi la mère de ses sujets ; nul n'implore les secours de leur inépuisable bonté sans en éprouver de doux bienfaits. Les pauvres, surtout, trouvent dans leur munificence d'abondantes aumônes, particulièrement dans les temps de détresse et de calamité. Je laisse à une autre plume plus éloquente le soin d'exposer, sur un si beau sujet, les précieuses et sublimes qualités qui distinguent si éminemment ces deux grandes princesses ; mais aucune n'éprouvera plus d'émotion, plus de respect que la mienne en traçant ces courtes lignes.

Les devoirs du Grand-Duc ne se bornent pas seulement à ceux qu'il prodigue à la famille impériale, ou qu'il donne à la représentation souveraine ; tous ses sujets sont l'objet de sa sollicitude, tous peuvent compter sur sa bienveillance comme sur sa justice. Nul souverain n'a plus véritablement l'amour du travail, ne porte plus loin l'application et l'activité aux affaires que ce prince ; il a une étendue de connaissances sur toutes sortes de matières ou de sujets. Il y a lieu de croire que toutes ses grandes vues sont la continuation de celles de son auguste père, de glorieuse mémoire, dont

S. A. I. et R. paraît suivre la plupart des erremens pour opérer le bien de l'état, faire le bonheur de son peuple, et assurer la prospérité des nombreux étrangers qui se fixent en Toscane ou qui visitent le pays.

L'histoire toutefois a déjà marqué la place que Léopold II de Toscane a prise de notre temps, et que son burin tracera dans l'avenir.

Jamais il n'y eut de famille plus assortie, plus unie et plus patriarchale, cimentée par une plus douce piété, une constance de mutuelle tendresse, où l'exemple de toutes les vertus se montre avec tant de perfection que dans l'auguste famille grand-ducale de Toscane.

Combien d'unions désunies ou mal assorties trouveraient un prompt et salutaire remède à leurs souffrances, dans l'imitation de ces nobles actions, de ces vertus si pures, si élevées et si sincères !

De la haute Société.

Les besoins de la vie privée, les relations commerciales appelées à les satisfaire ont donné naissance à la réunion des personnes qui exercent lesmêmes prérogatives acquises par la naissance,

par les capacités ou par les richesses, à l'effet de former ou de lier des rapports sociaux d'une utilité bien reconnue. L'esprit d'association est inné chez toutes les nations; il prend sa source dans la nature même de l'homme; c'est le sentiment d'un besoin pressant qui le porte à vivre en société avec ses semblables : de là découlent ces créations de réunions sociales, plus ou moins nombreuses, où des choix sont formés par des invitations, etc. Chaque classe a les siennes dans un état civilisé : la première étudie les imitations et les formes qu'on observe à la cour du prince, la deuxième s'empare à son tour des mêmes uniformités; enfin, toutes les classifications sociales cherchent à prendre le type de ce qu'elles nomment les convenances de la bonne compagnie.

A Florence il se forme de nombreuses réunions; les unes ont lieu en famille, où quelques amis viennent partager le repas patriarchal et les amusemens; d'autres, plus imposantes et plus cérémonieuses, sont marquées par intervalles : c'est pour un dîner ou pour un souper, pour un bal, pour un concert ou pour une comédie particulière. C'est dans ces nombreuses réunions sociales, si brillantes et si élégantes, que les dames belles de leurs attraits font assaut de parures et d'agrémens. Quelques-unes se font remarquer par leur port noble et majestueux. Une d'entre elles particulièrement,

Mme la comtesse H., lorsqu'elle se présente dans un salon, révèle de suite la grande dame de haut lignage; elle paraît avec les formes les plus gracieuses, des charmes physiques qu'une toilette fraîche et recherchée fait ressortir avantageusement; elle semble être la reine des salons par son esprit enchanteur qu'une éducation brillante et sûre s'est plu à orner; elle fait la joie et l'ornement de ces grandes réunions, où elle est admirée de tout le monde, où tous les hommages lui sont dévolus, et où elle ne compte que des amis. Tout le monde sait ce qui se passe dans ces assemblées: on a marché, on a été pressé, froissé; la foule était si grande que beaucoup de dames ont failli être étouffées; on a coupé les lacets de Madame la princesse S. qu'on a portée pâmée sur un lit, etc. Mademoiselle D. était si serrée dans sa robe qu'elle a eu un crachement de sang qui pourrait devenir dangereux; enfin, les hommes comme les dames, exténués par les promenades dansantes et une atmosphère irrespirable, se retirent languissans vers quatre à cinq heures du matin. Il faut voir individuellement cette belle réunion, dont la plupart, après avoir pris quelques heures d'un sommeil troublé par une agitation sanguine et nerveuse avec un cauchemar affreux, sort de ce pénible état dans une fatigue extrême. Il faut nécessairement quelques jours de repos pour se remettre des fati-

gues ordinaires, et souvent deux mois pour se guérir des lésions organiques.

Je le demande à tout esprit impartial, combien de temps peut-on vivre sous des influences si éminemment pernicieuses? Les dames ne tardent pas à flétrir leurs attraits par la perte de leur beauté, de leur fraîcheur et de leurs formes. Les fonctions physiologiques ne s'exercent que trop péniblement. Les déplacemens d'organisation finissent par altérer leur santé, et, si l'on ne s'arrête pas, le dépérissement a lieu par toutes les phases d'une désorganisation plus ou moins prompte.

Jeunes dames, jeunes gens, amusez-vous, c'est dans la nature; mais ne le faites pas aux dépens de votre santé. Rappelez-vous qu'il faut la soigner par tous les secours que l'hygiène prévoyante a si sagement prescrits. N'oubliez pas que la santé est le premier bien que le créateur nous a donné. C'est un besoin indispensable, on ne peut s'en priver sans courir à une perte certaine. Ayez la bonté, jeunes dames, de prendre en bonne part les avertissemens et les conseils d'un médecin déjà vieux, dont plus de la moitié de son existence médicale a été consacrée aux soins de votre sexe; il sera bien récompensé de son travail s'il pouvait contribuer à vous faire passer quelques jours heureux, qu'il vous souhaite de toute son ame.

Du Peuple.

Nous diviserons la classe du peuple en deux catégories : la première comprendra les petits commerçans, les artisans, toutes les professions que l'on désigne sous le nom de boutiquiers, etc. ; la deuxième renfermera toute la masse appelée communément bas peuple. Ce sont réellement ces deux catégories qui s'occupent, travaillent, cherchent à se procurer par un gain licite toutes sortes de moyens afin de pourvoir à l'existence de leurs familles. En se livrant à ses affaires, le peuple vit en paix et avec ordre ; il sait qu'il est protégé par les lois, et que les tribunaux sont composés de magistrats intègres et éclairés qui rendront des arrêts auxquels il se soumettra sans murmurer. Chacun est assuré que justice sera faite ; celui qui a le malheur de perdre son procès se console par la conviction d'avoir été jugé avec la conscience la plus pure et de la manière la plus impartiale. On peut assurer avec vérité que toutes les classes se soumettent sans la moindre contrainte aux lois interprétées par les tribunaux et par le pouvoir exécutif.

La police correctionnelle a peu de délits à juger

gues ordinaires, et souvent deux mois pour se guérir des lésions organiques.

Je le demande à tout esprit impartial, combien de temps peut-on vivre sous des influences si éminemment pernicieuses? Les dames ne tardent pas à flétrir leurs attraits par la perte de leur beauté, de leur fraîcheur et de leurs formes. Les fonctions physiologiques ne s'exercent que trop péniblement. Les déplacemens d'organisation finissent par altérer leur santé, et, si l'on ne s'arrête pas, le dépérissement a lieu par toutes les phases d'une désorganisation plus ou moins prompte.

Jeunes dames, jeunes gens, amusez-vous, c'est dans la nature; mais ne le faites pas aux dépens de votre santé. Rappelez-vous qu'il faut la soigner par tous les secours que l'hygiène prévoyante a si sagement prescrits. N'oubliez pas que la santé est le premier bien que le créateur nous a donné. C'est un besoin indispensable, on ne peut s'en priver sans courir à une perte certaine. Ayez la bonté, jeunes dames, de prendre en bonne part les avertissemens et les conseils d'un médecin déjà vieux, dont plus de la moitié de son existence médicale a été consacrée aux soins de votre sexe; il sera bien récompensé de son travail s'il pouvait contribuer à vous faire passer quelques jours heureux, qu'il vous souhaite de toute son ame.

Du Peuple.

Nous diviserons la classe du peuple en deux catégories : la première comprendra les petits commerçans, les artisans, toutes les professions que l'on désigne sous le nom de boutiquiers, etc. ; la deuxième renfermera toute la masse appelée communément bas peuple. Ce sont réellement ces deux catégories qui s'occupent, travaillent, cherchent à se procurer par un gain licite toutes sortes de moyens afin de pourvoir à l'existence de leurs familles. En se livrant à ses affaires, le peuple vit en paix et avec ordre ; il sait qu'il est protégé par les lois, et que les tribunaux sont composés de magistrats intègres et éclairés qui rendront des arrêts auxquels il se soumettra sans murmurer. Chacun est assuré que justice sera faite ; celui qui a le malheur de perdre son procès se console par la conviction d'avoir été jugé avec la conscience la plus pure et de la manière la plus impartiale. On peut assurer avec vérité que toutes les classes se soumettent sans la moindre contrainte aux lois interprétées par les tribunaux et par le pouvoir exécutif.

La police correctionnelle a peu de délits à juger

ici : le bas peuple a des mœurs paisibles et tranquilles ; ses querelles, parfois un peu bruyantes, sont néanmoins presque toujours apaisées et sans voies de fait. Il est vif, emporté, employant une pantomime active, comme la plupart des peuples d'Italie ; mais il revient promptement à des sentimens de bienveillance et d'humanité. Le peuple de Florence aime qu'on lui parle poliment et avec déférence ; à son tour il devient poli, obligeant, et il est tout disposé à rendre service.

Le peuple de Florence est sobre, tolérant, humain ; il ne se grise pas, quoique le vin ne soit pas cher. Je l'ai déjà dit, bien rarement il use de voies de fait dans ses disputes. On peut dire franchement que c'est un très bon peuple, facile à vivre, et dont les communications sont loyales et honnêtes.

L'attachement, l'affection qu'il porte au Souverain est digne d'être remarqué. Il faut voir, lorsque le Grand-Duc ou les Archiduchesses se montrent dans la ville, avec quel empressement ils sont accueillis, avec quelle joie le peuple frappe l'air de ses cris sur leur passage.

Le Souverain a des gardes-du-corps, tous gens d'honneur et d'une fidélité éprouvée sans doute ; mais le peuple entier, comme toutes les classes des autres habitans, a pour le moins autant de fidélité. Il est facile de se persuader que le Souverain est

heureux de partager l'allégresse générale, lorsqu'il se trouve au milieu de son peuple, qui le bénit, qui le chérit comme un père. Les étrangers se joignent aussi aux habitans pour rendre leurs hommages à cet excellent prince. Toutes les princesses sont également aimées et honorées du peuple, qui cherche avidement les occasions de leur montrer sa respectueuse et reconnaissante affection des soins qu'elles prennent de lui. La sœur du Grand-Duc, S. A. I. l'archiduchesse Marie-Louise, est surtout aimée à cause des nombreuses aumônes qu'elle répand dans le bas peuple, qui la nomme sa mère de bon secours. La Grande-Duchesse douairière, dont la grande bonté est proverbiale, se montre toujours disposée à accueillir les infortunés et à leur accorder des bienfaits. Jamais une mère indigente ne s'est retirée sans avoir ressenti les effets de la bienfaisance ineffable de la Grande-Duchesse régnante; elle aussi est la mère des pauvres, jamais princesse n'a mieux mérité ce titre. S. A. I. la fille aînée du Grand-Duc, si bonne, si gracieuse, se plaît à imiter ces généreux exemples.

Le peuple de Florence est essentiellement religieux de forme comme de fait.

Le peuple, en général, est gai, aime la joie et le plaisir; il se plaît à chanter : naturellement musicien, il aime à répéter les chœurs des opéras, en les reproduisant fidèlement; il préfère les pro-

ductions de Donizetti, surtout celles de feu Bellini, mort si jeune pour l'art. Rossini, dont la musique est si parfaite, si harmonieuse, d'une mélodie si enchanteresse, est presque oublié; c'est pourtant le maître des maîtres.

Le caractère de cette catégorie du bas peuple est d'être en général peu prévoyant; il compte beaucoup sur la grace divine. Quand il a des provisions pour sa famille pour quelques jours, il s'occupe peu des besoins de l'avenir; il boit, il mange sans beaucoup de soucis, dort d'un bon sommeil et voit se succéder les jours indifféremment. Il paraît assez content de son sort et ne demande pas à en changer. Il serait à désirer qu'on pût lui faire comprendre la nécessité de se tenir un peu plus proprement et de réparer un peu plus souvent le désordre de ses vêtemens. Ces habitudes insalubres, jointes au peu de soin qu'il porte aux substances alimentaires, contribuent beaucoup aux causes des maladies dont il est affecté.

De l'importance des Bains et de leur salubrité.

On ne saurait porter trop d'attention à la propreté, si importante à l'entretien de la santé; elle

doit embrasser tous les objets destinés à composer nos besoins domestiques, mais particulièrement nos vêtemens, nos lits, nos meubles, tout ce qui sert à la cuisine, à la table, et en général tout ce qui touche de près les surfaces de notre corps; tous ces objets doivent être entretenus dans un état de propreté parfaite. Pour arriver à ce but, les moyens les plus efficaces comme les plus indispensables pour favoriser les fonctions de la peau, un des plus considérables émonctoires de notre économie pour maintenir la santé et coopérer à la guérison des maladies, ce sont les bains chauds ou froids, les lotions et les ablutions. Le cadre restreint de notre ouvrage ne nous permet pas de nous occuper de ceux qu'on nomme étuves ou vapeurs, d'eau glacée ou de neige et des différens bains d'eau thermale; tous les bains médicinaux sont décrits dans des ouvrages de médecine *ad hoc*. Toutefois on ne saurait étudier avec trop d'attention les changemens et les effets que produisent les bains sur le corps humain, degré par degré, depuis la température de glace fondante jusqu'à celle d'une température élevée autant qu'il pourrait la supporter. Des recherches ont été faites dans ces derniers temps avec assez de précision sur ce sujet si intéressant; celles-ci avec les nôtres appliquées aux habitans de Florence se borneront à des résultats.

Conviendra-t-il de rappeler qu'on entend par

bain l'immersion du corps ou d'une partie du corps dans l'eau, sous des formes différentes, pendant un temps plus ou moins long? Examinons plutôt les effets des qualités des bains.

Du Bain chaud.

Il est facile de s'assurer des effets que les diverses espèces de bains d'une température de différens degrés déterminent sur l'économie animale, et des précautions qu'il est nécessaire de prendre, pour leur usage, dans les pays où la température est élevée. Le bain chaud, terme moyen, ne doit pas avoir moins de 23 degrés, car autrement il ne serait que frais, et au plus 26 à 28 degrés therm. de Réaumur. Les bains doivent être d'un usage fréquent, surtout en été. Au reste, la température doit être graduée selon l'individualité. Toujours est-il que les sensations du bain doivent être une chaleur douce et agréable à l'extérieur du corps, un sentiment de bien et de fraîcheur; la peau semble s'y ramollir en devenant plus souple, ses écailles viennent nager sur la surface de l'eau. Les pulsations du pouls ne doivent pas être plus fréquentes; elles devraient plutôt se ralentir comme les mouvemens respiratoires.

Vers la fin du bain chaud dont la durée ne sera pas moins d'une heure pour un adulte, on est entraîné à la propension du sommeil. Les femmes nerveuses et sujettes aux vapeurs, ainsi que les hommes ardens et passionnés, y trouveront un calme durable; on se sent délassé, rafraîchi; on devient plus agile, plus dispos, les fonctions s'exercent avec plus d'aisance et d'activité.

Ces bains doivent être fréquemment répétés, d'après les habitudes, les constitutions et les dispositions; en général, un ou deux bains en hiver tous les huit jours suffisent pour maintenir la propreté de la peau et aider à ses fonctions; et en été, tant que dure la belle saison, on devra se baigner tous les jours dans les fortes chaleurs; la température du bain devra être fraîche.

On ne saurait trop recommander de porter la plus sévère attention sur la température élevée du bain, dont les effets sont toujours nuisibles et même dangereux, à moins qu'il ne soit prescrit par le médecin dans des cas pathologiques.

A Florence, les bains publics ne sont pas assez nombreux, non pas autant par la rareté de l'eau que par la négligence et les privations que les habitans trop économes s'imposent sur ce point. Le prix du bain chaud est toujours assez fort en raison de celui des autres choses. Toutefois on doit de grands éloges au bel établissement de bains

de *Peppini via borgo SS. Apostoli*, dont les cabinets sont spacieux et très propres, les baignoires bien disposées, très grandes et étamées avec soin; d'ailleurs la plupart sont en marbre; le linge de belle qualité est fourni abondamment; c'est de cet établissement qu'on fait apporter à domicile des bains chauds.

Du Bain froid.

Le bain d'eau courante et de rivière ne se prend ordinairement que quand il fait chaud, durant la belle saison, à la température d'environ quinze à dix-huit degrés; c'est à cet état que le bain produit de salutaires effets. Les premiers se font sentir par l'exercice de la natation, dont les mouvemens variés, sous plusieurs formes, augmentent la tonicité, la souplesse de tous les systèmes, particulièrement le musculaire. Cet acte gymnastique est un besoin indispensable dans tous les pays; à Florence il concourrait évidemment à diminuer et même à guérir les affections scrofuleuses et ophtalmiques si fréquentes, sous la direction d'un médecin. En France, où les progrès de tous les genres sont si répandus, particulièrement dans l'art de guérir,

on a senti l'importance si énergique de l'emploi de toutes sortes de bains et de l'application de la natation, d'abord comme utilité de conservation, ensuite comme nécessité absolue pour développer le corps, comme je viens de le dire. Le gouvernement a fait établir des écoles de natation dans tous les lieux propices, et dans la plupart des grandes villes on a formé des bains d'eau courante pour les dames : non seulement elles apprennent à nager, mais cet exercice des plus efficaces fortifie leurs membres délicats, contribue à leur développement; les déviations de la colonne vertébrale s'effacent sous cette influence; enfin, les organes deviennent plus forts, plus agiles, plus dispos, en détruisant une foule de prédispositions aux maladies chroniques, surtout à l'hypocondrie. Le sentiment du froid est effacé par cet exercice gymnastique; le sang est refoulé dans l'intérieur des organes qui se trouvent momentanément congestionnés, sans toutefois porter atteinte aux fonctions, à cause de l'action incessante du système musculaire, qui paraît tenir l'équilibre des organes. Les vaisseaux absorbans cutanés prennent une quantité d'eau assez considérable, à en juger par les besoins fréquens d'uriner pendant le temps du bain ou après la sortie. On peut rester dans le bain une ou deux heures, jusqu'à ce que l'organe cutané se crispe et prenne la forme de la chair de poule, comme

on dit, et qu'un sentiment de froid, bien prononcé, se fasse sentir sans tremblement. Immédiatement après la sortie du bain, on se couvrira d'un ample peignoir de flanelle épaisse, qui absorbe mieux l'humidité que la toile. Enfin, d'autres effets non moins remarquables se font apprécier, un appétit très vif, une lucidité d'esprit extraordinaire. Au bout de quelques heures, et surtout pendant la nuit qui suit le bain, on éprouve le sentiment d'une douce excitation et d'un sommeil calme et paisible.

Par ce que nous venons d'exposer, il devient très nécessaire (comme il est très facile dans cette ville) de créer de beaux établissemens de bains d'eau courante dans l'Arno; quoique ses eaux diminuent considérablement en été, elles sont encore assez abondantes pour cet objet si important. Ces établissemens seraient bien placés au dessus du pont *le Grazie*, pour les dames comme pour les hommes. Celui des hommes qui existe au dessous du moulin est beaucoup trop petit, ensuite l'eau y est sans cesse agitée par le jeu de la machine; mais il vaut infiniment mieux que celui qui est placé dans le moulin de la *Porticciola*, dont l'eau amassée par l'écluse contient des immondices qui proviennent des égouts de la ville. C'est par cette raison que le Gouvernement ferait bien d'en ordonner la fermeture.

Des Ablutions et des Lotions.

L'usage de ces sortes de bains nous vient des contrées orientales ; le judaïsme et l'islamisme en ont fait un devoir sérieux de religion. On ne saurait trop admirer le génie des législateurs de ces pays, qui ordonnèrent par des lois sévères ces pratiques si bienfaisantes pour l'entretien et la conservation de la santé.

Les bains en lotions et en ablutions consistent dans une quantité d'eau déterminée, légèrement chaude en hiver et froide en été, animée par quelques gouttes d'une teinture alcoolique quelconque, telle que de l'eau de Cologne, de l'esprit de lavande, du chlore de sodium liquide, du vinaigre concentré aromatisé, etc. Cette eau doit être contenue dans des vaisseaux destinés à cet usage. Les lotions s'appliquent sur les parties les plus exposées aux agens extérieurs, comme la figure, les oreilles, le cou, les mains et les ongles, l'intérieur de la bouche et les dents qui réclament des soins et une propreté particulière. On doit aussi employer les lotions sur les parties qui se salissent promptement par la transpiration et la sueur, ou qui sont

pourvues de glandes sébacées, telles que les aisselles, les pieds, etc.

Les ablutions sont mises en usage pour les parties sexuelles, intérieurement et extérieurement, sur le périnée et l'anus. Nous ne saurions trop recommander l'usage des bains locaux et journaliers, principalement aux dames, à l'effet de les préserver d'une foule de maladies aiguës, chroniques et spéciales qui, en leur ôtant leurs agrémens physiques, détruisent l'organisation des tissus. Je les adjure de lotionner abondamment et souvent les parties que je viens de signaler, et de s'habituer aux ablutions qui sont indispensables au maintien de leurs charmes et à la conservation de leur santé. On se servira, dans l'emploi de ces bains, d'éponges fines dans un état d'exacte propreté (suspendues à un crochet pour les faire sécher); elles enlèvent mieux les matières huileuses de la peau, ainsi que celles qu'on nomme sébacées. Les dames mariées ont des soins particuliers à prendre; elles doivent faire un usage fréquent du clyso-pompe. Par ces moyens, si faciles à exercer, si utiles au maintien de la santé, mais particulièrement à celle du sexe auquel cet article s'adresse plus spécialement, les dames conserveront toute leur beauté, toujours le teint frais et coloré de l'incarnat de la jeunesse; leur haleine sera constamment douce et suave; elles auront toujours leurs dents belles jusqu'à

la vieillesse la plus reculée; les seins et les surfaces cutanées se maintiendront dans un degré de fermeté, de ce moelleux doux au toucher entretenu par un léger embonpoint, image de la plus parfaite santé.

De la Conservation de la Peau et de celle des Cheveux.

La vérité et le bon sens ont fini par triompher de tous les suppléans artificiels de toilette que les dames employaient autrefois pour se rendre belles, dans le but de plaire davantage. Grace à Dieu, elles semblent se contenter maintenant des dons que la nature s'est plu à leur prodiguer; qu'elles veuillent bien ne jamais oublier que les graces naturelles du corps et de l'esprit, de la pudeur et de l'enjouement, avec les soins que nous avons indiqués à l'article des bains, sont les seuls, les vrais cosmétiques dont elles doivent se parer. La plupart des dames florentines ont à tel point compris ce caractère de vérité, qu'aujourd'hui elles paraissent renoncer tout-à-fait à tous ces replâtrages, ces faux ornemens de toilette, à ces vaines supercheries qui ne trompaient personne; elles veulent paraître telles qu'elles sont, belles et gracieuses, par le seul

effort de la nature. Elles y ont infiniment gagné; leur instinct, leur tact si délicat, si distingué, les ont amenées à proscrire de la toilette les fards blanc ou rouge, composés d'oxide de plomb, de bismuth, de mercure, etc. Ces préparations métalliques, bien loin d'atteindre le but qu'on se proposait, n'étaient propres, au contraire, qu'à faire arriver à grands pas les flétrissures de la peau et la suppression de ses fonctions, ce qui devenait bientôt la cause de graves maladies, telles que des dartres, des érysipèles, des furoncles, etc. La jeunesse passait comme un éclair, la santé peu à peu devenait languissante et souffrante; beauté et jeunesse étaient perdues sans retour.

C'était un usage, une mode bien extravagante que celle de se créper les cheveux avec divers mastics pour leur donner une élévation si démesurée, à tel point que sous le règne de Louis XIV les dames ne pouvant plus entrer ni dans les voitures, ni dans les chaises à porteurs, le roi fut obligé d'ordonner à la reine Marie-Thérèse de les quitter. Depuis, les dames furent si gracieusement coiffées par cet arrangement de cheveux qu'on nomma coiffure à la Marie-Thérèse, et plus tard à la Sévigné, qu'elles n'eurent plus l'envie de reprendre ces masques. La coiffure des hommes, surtout celle qui portait le nom d'ailes de pigeon, prit la place des perruques à dimension extraordinaire; elle fut

continuée jusqu'à la révolution de France de 1789. La manière dont on porte généralement les cheveux aujourd'hui est bien certainement la plus commode et la plus salutaire.

Dans ce pays, la tête étant souvent exposée à l'influence de l'ardeur des rayons solaires, on est obligé de la maintenir dans une grande propreté; il faudra lotionner les cheveux avec de l'eau de savon à l'amande, légèrement parfumé, les peigner, les brosser et les essuyer avec soin. Il est nécessaire d'enlever les petites écailles furfuracées qui se coagulent à la base des cheveux; elles sont produites par la sueur et la transpiration du cuir chevelu. Le désir de vouloir ne point vieillir livre des combats aux sages lois hygiéniques. Quant à la teinture des cheveux, le changement de couleur ne s'opère qu'au moyen de préparations métalliques souvent très pernicieuses: non seulement elles opèrent la chute des cheveux ou les désorganisent, mais encore font naître de vives céphalalgies, des vertiges qui compromettent la santé.

On devra s'abstenir de ces prétendus cosmétiques qui, dit-on, possèdent la propriété de faire croître les cheveux; c'est une jonglerie que les charlatans seuls ont intérêt à préconiser, en abusant la crédulité publique, pour en retirer un lucre avantageux.

Par tout ce qui vient d'être dit, on doit facile-

ment comprendre combien est important le rôle de l'organe cutané sur l'économie animale, et combien il est utile et salutaire à la conservation individuelle de mettre en pratique les préceptes que je viens d'énoncer.

Le professeur Rostant rapporte, dans son savant traité sur l'hygiène, relativement à la sensibilité de l'organe cutané, que « L'épiderme qui couvre la « surface de notre corps est susceptible de s'épais- « sir et de diminuer ainsi l'impression des corps « extérieurs. Tant que cet effet est peu marqué, il « ne sort pas des vues de la nature, qui paraît nous « avoir revêtus de cette membrane pour émousser « et rendre moins douloureuses ces sortes d'im- « pressions ; mais si cet épaississement empêche de « percevoir les diverses qualités des corps, telles que « leur plus ou moins grande rudesse, leur degré « de température, etc., il peut alors produire des « sensations fausses, nous faire tomber dans des « erreurs dangereuses, ou au moins nous laisser « dans l'ignorance sur plusieurs points importans « à connaître. »

DU MASSAGE

ET

DE LA MALAXATION

SUJET

QUI A ÉTÉ PRÉSENTÉ AU CONGRÈS

DE FLORENCE SEPTEMBRE 1841.

Plusieurs illustres orateurs de cette Réunion Scientifique, ont présenté des sujets médicaux très-importants qui ont enrichi la Science de nouveaux travaux puisés dans des études rigoureusement élaborées des plus méritoires. Daignez me permettre messieurs, qu'a côté de ces glorieuses distinctions j'ose vous offrir mon faible tribut sur un sujet peu usité encore en thérapeutique: consistant dans l'emploi du massage et de la malaxation; le premier a pour objet comme on sait, d'appliquer les mains et les doigts

sur diverses parties du corps, tandis que la malaxation, comme l'indique son nom, ramollit, pétrit les tissus par une action plus profonde. Les premières notions de ces pratiques nous viennent de l'inde, mais particulièrement de la Perse, de l'Arabie et de la Turquie où elles sont usitées dans les nombreux bains qui se trouvent dans tous les lieux habités. Le docteur Clot-Bey nous a dit qu'on comptait plus de deux cents établissemens dans la Syrie et l'Egypte où le massage et la malaxation étaient fructueusement employés particulièrement contre la peste.

Depuis plus de vingt-ans j'ai fait connaître les effets de ces agens thérapeutiques, soit par des mémoires adressés aux académies, soit dans quelques ouvrages, particulièrement dans mon traité de la stérilité de l'homme et de la femme.

Le massage et la malaxation ont donc pour objets, d'aviver les parties sur lesquelles on les applique, en augmentant la vitalité des tissus organiques par une turgescence capillaire tégumentaire qui s'étend et se propage sur les appareils soumis à l'action de ces agens qui alors accèlérent la circulation en déterminant une expansion de fluide nerveux et une action organique locale et générale qui rétablissent l'activité et la régularité des fonctions. C'est un véritable foyer vital qu'on place dans l'organe qui reçoit l'impression vivifiante de l'emploi du massage et de

la malaxation; la respiration devient plus facile, l'appétit et la digestion se rétablissent, les membres deviennent plus agiles, leurs forces sont augmentées; les articulations sont lubrifiées par une synovie nouvelle. Le massage et la malaxation font souvent céder ces constipations opiniâres en rétablissant le mouvement péristaltique des intestins, en régularisant la circulation abdominale et dissipant les congestions hemorrhoidales, dans les asthénies lorsqu'elles sont étrangères à des lésions organiques, ou entretenues par une répartitiou inégale où insuffisante des forces vitales. Un grand nombre d'affections spasmodiques cèdent à l'emploi bien éntendu du massage et de la malaxation; Il est donc bien certain que, ces agens sont de réels modificateurs appropriés aux maladies nerveuses, en rétablissant l'action organique entravée où affaiblie, guérissant où prévenant quelques autres maladies. Hs conviennent dans les débilités musculaires, articulaires, les atrophies où émaciations partielles et même générales qui dépendent d'un trouble de l'innervation, de quelques obstacles au cours du sang. C'est une gymnastiqne active qui profite à toute l'économie en augmentant l'abord des fluides à la périphérie et au centre des organes, les dégorge et leur rend l'harmonie et l'équilibre physiologiques.

Tout le monde ne possède pas les quali-

tés indispensables pour appliquer convenablement le massage et la malaxation. Dans les pays que j'ai l'honneur de citer, il y a des gens attachés spécialement aux bains pour remplir les fonctions de masseurs, leurs doigts sont minces, forts, petits et bien effilés; les ongles coupés très ras, leurs extrémités sont armés d'un doigté de peau douce, où de toile écrue, ainsi disposés, il parcourent les tissus avec une admirable adresse, ils distinguent facilement les faisseaux malades, faibles de ceux qui sont sains. Dans mon établissement de dames infécondes j'y ai laissé, deux femmes très habiles qui savent exciter, pétrir en quelque sorte les organes, dont les bons effets sont journalièrs.

Procèdés.

Le masseur, étant dans les conditions que je viens d'indiquer, commence à suivre le trajet des fibres musculaires avec ses doigts, en imprimant d'abord de lègéres frictions qu'il augmente par des pressions s'accadés de haut en bas et de bas en haut; ensuite il cherche les bords des muscles, il empreint les extrêmités de ses doigts réunis les uns à côté des autres, dans les couches musculaires, comme s'il cherchait à les séparer

les unes des autres, de cette manière, on sur excite un mouvement d'action moléculaire sur l'organe qui détruit peu à peu les phènomènes ânormaux, en activant l'absorption, accélèrant et vivifiant toutes les parties massées. La malaxation consiste comme on sait à pétrir en pressant par des mouvements cadancés les tissus en leur faisant subir diverses modifications par le pétrissage des doigts et les deux éminences de la main, cette action thèrapeutique laisse pressentir ses bienfaits, l'expérience comme j'ai déjà eu l'honneur de le dire, démontre la nécéssité urgente de l'emploi de ces moyens dans une foule de cas pathologiques où d'autres avaient èchoués, particulièrment dans l'anaphrodisie, l'exiguité du pénis ec. ec. L'anèmie des ovaires où des trompes de fallope, dans des cas d'inféconditès. Ces pratiques doivent être variées à l'infini, elles sont simples où compliquées selon l'atonie des organes, la faiblesse locale ou générale; les pressions comme le pétrissage, doivent être douces uniformes, surtout dans les commencements, vives où faibles, saccadées, pénétrantes, superficielles où limitées; l'usage des pressions moléculaires sur les régions qui avoisinent le systême vasculaire utèro vaginal, reveillent de toutes manières ces tissus affaiblis; dans l'aménorhée, dans la cachexie chlorotique, ces pratiques ont été très-utiles.

Depuis quelques années les docteurs Double et Récamier à Paris ont employé souvent ces divers agens dont ils ont retirés de très-bons résultats, pour amollir des tumeurs glanduleuses, blanches, certaines bosselures et indurations; la résolution s'est opérée doucement mais facilement. L'illustre professeur de l'hôpital de la Pitié Lisfranc s'est servi avec succès de ces agens, dans plusieurs cas d'engorgement où d'hypertrophie utérins, employés seuls ou concurrement avec d'autres moyens thérapeutiques. Ces illustres praticiens ont aussi retiré de favorables résultats de ces agens, pour dissondre certaines tumeurs lymphatiques, des tophus artritiques, des indurations où hypertrophies du foie, de la rate; des engorgemens glandulaires scrophuleux du cou, des seins, des aisselles, qui après être restés long-temps stactionnaires et s'être montrés rebelles à tous autres moyens, ont guéri par résosolution, sous l'influence de l'emploi rationnel et méthodique du massage et de la malaxation; l'absorption s'empare des produits morbides, déposés autour ou dans l'épaisseur des organes, la réduction des tumeurs susceptibles d'être soumises à ce genre d'opération se fait graduellement et quelquefois avec une rapidité surprenante.

Le savant et modeste professeur Cayol à dit à ce sujet; tout médecin versé dans l'observation

et le traitement des maladies nerveuses qui a connu par expérience la difficultés de découvrir des modificateurs appropriés aux diverses formes des ces anomalies de l'innervation, si variées, si bizzarres et quelquefois si compliquées, se sentira comme frappé d'un trait de lumière en considerant avec attention les faits du massage.

Les docteurs Dreyfus médecin de l'ambassade française à Saint Petersbourg et Durong à Hessingford se servent journellement du massage et de la malaxation; ce dernier médecin l'exerce spécialement avec un succès immense. » Ces pra- » ticiens ont appliqué cette thérapeutique dans » les circonstances que nous avons indiqué, ils » rapportent qu'ils ont constamment et èvidem- » ment remarqué que les circulations lympha- » tiques artérielles et veineuses étaient notable- » ment augmentées en formant des mouvemens » excentriques, une turgescence capillaire, une » expansion de fluide nerveux, une action lo- » cale et générale qui fait que les fonctions s'éxer- » cent avec plus d'activité et de régularité.

L'habitude, que l'abus des laxatifs, des purgatifs, des clystères émoussent la sensibilité de la muqueuse intestinale, produisent des lésions inflammatoires des plus graves et toutes les conséquences qui s'ensuivent. Le massage abdominal triomphe presque toujours de cet état d'inertie du tube intestinal, en détermi-

nant la secretion des fluides versés à sa surface interne destinés à lubrifier et à provoquer le mouvement musculaire péristallique.

Enfin pour terminer, je dirais que les procèdés du vrai massage malaxé sont très-nombreux, les indications certaines et les effets incontetables.

FIN.

Table des Matières.

PAGE

Avant-Propos. 11

Introduction. 13

CHAPITRE I.

Histoire géographique et topographique de Florence. 23

Du sol ou territoire. 31

Climat et météores. 35

Des eaux et des fontaines. 43

Des promenades intérieures. 49

Des promenades extérieures. 56

Du mur d'enceinte de la ville. 59

Des marchés de nourriture. . . . . *Ib.*

De l'assainissement des rues. 63

Des habitations particulières. 65

Des vêtemens. 69

CHAPITRE II.

PAGE

De la bromatologie, ou de la nourriture et des boissons. 71

Des viandes de boucherie. 74

Du bœuf et du mouton, du veau, de l'agneau. . *Ib.*

Du chevreau, de la chèvre, du bouc, du cochon ou porc, du lapin. 75

Des viandes de venaison. 76

Du sanglier ou cochon sauvage, du chevreuil et du cerf, du lièvre, du lapin de garenne. . . . . *Ib.*

Des volatiles domestiques. 77

Du gibier. . . . . *Ib.*

De la perdrix, de la caille, de la grive, de la bécasse et de la bécassine, de la gélinotte, du bec-figue, du faisan. . . . . *Ib.*

De la sarcelle et de la foulque. 78

Du poisson. . . . . *Ib.*

Du poisson de mer. 79

Du maquereau, du merlan. . . . . *Ib.*

De la raie, du thon, de la sardine, de l'anchois, du turbot, de la sole, du carrelet. 80

Du rouget, du poisson sec et salé, du homard et de la langouste, des huitres. 81

Des poissons de fleuve et de rivière. 82

PAGE

De l'esturgeon, du brochet, de la lavandoise, de la perche. 82

De l'anguille, du goujon, de la carpe, de la tanche et de la loche. 85

Des œufs, du lait et des préparations laiteuses. . . 84

Remarques importantes sur la bromatologie. . . . 88

Des végétaux. 91

Des plantes potagères ou légumineuses. . . . . *Ib.*

De la chicorée et de l'endive, de la laitue et de la poirée, de l'épinard et du raifort, de la mâche, de la blanchette et de la doucette. 92

Du chou, de l'asperge, de l'artichaut, du pourpier. 93

Du cresson de fontaine, du beccabunga, du cochléaria, de l'oseille, des haricots verts, des pois, des fèves, des ciboules, de la civette, des cornichons, de l'échalotte, du laurier-sauce, du romarin, de la sauge, du serpolet, de la menthe, de l'estragon, du persil et du cerfeuil, de la betterave, de la carotte. 94

De la rave et du navet, du salsifis, du panais, de la pomme de terre, du chervis. 95

De l'ognon, des champignons et des truffes. . . 96

Des graines. . . . . *Ib.*

Du blé-froment, de l'orge, de l'avoine, du seigle, du maïs, des fécules. 97

Des pois secs, des haricots, des fèves, des lentilles, du riz. 98

PAGE

Du pain. 99
Remarques sur le pain. 100
Des fruits.. 101
Des fruits acides. 103
De la groseille, de la cerise. . . . . *Ib.*
De l'épine-vinette, du citron, des pommes. . . . 104
Des poires, des prunes, des pruneaux. 105
Des fruits doux. . . . . *Ib.*
Des abricots, des oranges. 106
De l'ananas, du melon, du melon d'eau, du concombre, de la citrouille, de la courge, du potiron. . 107
Des fraises, des framboises, des mûres, des pêches. 108
Des figues, des dattes, des raisins, des noix, des noisettes, des faines, des amandes, des fruits du pin. 109
Des fruits astringens et acerbes. 110
Des coings, des nèfles, des olives. . . . . *Ib.*
Des sorbes, des airelles. 111
Des boissons. . . . . *Ib.*

CHAPITRE III.

Des hôpitaux et hospices, de la faculté de médecine. 114
Des prisons et de leur régime. 119

PAGE

Du danger des inhumations dans l'intérieur de la ville. 122

Des sépultures en dehors de la ville et de leurs bons résultats. 126

Nécessité de la formation d'un nouveau cimetière. 127

Des maladies qui affectent plus spécialement la population. 130

Des améliorations importantes sur la curation de plusieurs maladies chroniques. 132

Du danger des chiens errans. — Du virus rabique sur l'espèce humaine. 136

De la police de Florence. 141

CHAPITRE IV.

De l'instruction publique et particulière, et des écoles pies. 143

De la confrérie de la Miséricorde. 145

Des orphelins et des enfans trouvés. 147

De l'assainissement des théâtres. 151

De la longévité humaine. 154

Notice sur les habitans. 161

De la cour. 162

De la haute société. 167

Du peuple. 171

RA 872 .F5 M66 1841 C.1
Topographie hygienique de Flor
Stanford University Libraries
3 6105 040 944 121

DATE DUE

STANFORD UNIVERSITY LIBRARIES
STANFORD, CALIFORNIA 94305-6004